

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ О.В. Рогель

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2022 г.

Программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569), с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный в реестре программ СПО № 43.01.09-181228 дата включения ПООП в реестр 28.12.2018 г.

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:  
Протокол № 3 от 18 октября 2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Разработчики: Ромакер Алена Евгеньевна, мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения

Протокол № 9 от 24 мая 2022 г.

## **Содержание**

1. Паспорт программы производственной практики
2. Тематический план и содержание производственной практики
- 3.Условия реализации производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

## **1.Паспорт программы производственной практики**

### **1.1. Область применения программы**

Программа является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ПК

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

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по **ПМ 01 .**

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,** обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,**  
иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,** иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, иметь практический опыт по:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбору, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлению, хранению фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлению, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведению расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

## Результаты

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных

	кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

...

### **1.3 Количество часов на освоение производственной практики:**

ПМ. 01 – 72

ПМ.02 – 252

ПМ.03 –108

ПМ.04 – 72

ПМ.05 – 216

## 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 01.1	<p>Ознакомление с работой ПОП.</p> <p>Техника безопасности при работе.</p> <p>Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>- Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов.</li> <li>- Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</li> <li>- Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Фарширование овощей</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 01.2	<p>Первичная обработка салатных, десертных овощей, плодовых овощей и грибов.</p> <p>Фарширование овощей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов.</li> <li>- Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</li> <li>- Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Фарширование овощей</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6

Тема 01.3	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>- Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.</li> <li>- Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущеная, требование к качеству.</li> </ul>	6
Тема 01.4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания, жарки основным способом и во фритюре.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жареная основным способом, рыба, жареная во фритюре, рыба фри, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жареная на решетке.</li> <li>- Требование к качеству.</li> <li>- Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 01.5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточек, тефтелей, рулета зраз, фрикаделек.</li> </ul>	6
Тема 01.6	Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требование к качеству.</li> <li>- Сроки хранения.</li> <li>- Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования.</li> <li>- Приготовление кнельной массы.</li> <li>- Требование к качеству.</li> <li>- Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6

Тема 01.7	Обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов из них	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски.</li> <li>- Требование к качеству.</li> <li>- Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 01.8	Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</li> <li>- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антре кота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 01.9	Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса баранины и свинины.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</li> <li>- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная</li> </ul>	6

Тема 01.10	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса и котлетной массы	<p>крупным куском, свинина отварная.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 01.11	Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки</li> </ul>	6

		<p>хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами.</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>- Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	72
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			252
Тема 02.1	<p>Ознакомление с работой ПОП. Техника безопасности при работе.</p> <p>Организация рабочего места и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям.</li> <li>- Составление меню с учетом таких обязательных требований. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)</li> </ul>	6
Тема 02.2	Приготовление прозрачных супов с различными гарнитурами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнитурами, в том числе вегетарианских и (диетических) супов, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической</li> </ul>	6

		<p>карты).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления гарниров к прозрачным супам.</li> <li>- Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	
Тема 02.3	Приготовление заправочных супов (щей, борщей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места при приготовлении заправочных супов: выполнение правил техники безопасности, подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья для супов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: (щей, борщей).</li> <li>- Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.4	Приготовление заправочных супов (солянки, рассольника)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места при приготовлении заправочных супов: выполнение правил техники безопасности, подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья для супов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск солянки, рассольника.</li> <li>- Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.5	Приготовление супов картофельных с крупами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с крупами</li> <li>- Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</li> </ul>	6
Тема 02.6	Приготовление супов картофельных с бобовыми	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с бобовыми.</li> <li>- Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</li> </ul>	6
Тема 02.7	Приготовление супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и</li> </ul>	6

	картофельных с макаронными изделиями	отпуск супов картофельных с макаронными изделиями; - Последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
Тема 02.8	Приготовление овощных с макаронными изделиями: супов-пюре	- Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов. - Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	6
Тема 02.9	Приготовление супов молочных, сладких	- Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких супов. - Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 02.10	Приготовление холодных супов	- Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. - Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. - Приготовление, оформление и отпуск супов региональных кухонь мира, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры). - Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 02.11	Приготовление вегетарианских супов	- Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента с учетом вегетарианского питания. - Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. - Методы сервировки и подачи	6

		температура подачи вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 02.12	Приготовление диетических супов	- Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента с учетом диетического питания. - Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. - Методы сервировки и подачи температура подачи региональных диетических супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 02.13	Приготовление пассеровок, красного основного соуса	- Организация рабочего места повара при приготовлении пассеровок и красного основного соуса. - Подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе приготовления пассеровок, соусов красного основного соуса; - Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 02.14	Приготовление белого основного соуса	- Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. - Приготовление, оформление и правила подачи соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных. - Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.	6
Тема 02.15	Приготовление соусов	- Приготовление, оформление и	6

	для паст, в том числе региональных кухонь мира	правила подачи соусов для паст, в том числе региональных кухонь мира: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных, соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. - Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	
Тема 02.16	Приготовление соусов яично- масляных, масляных смесей, соусов на сливках	- Приготовление, оформление и правила подачи соусов яично- масляных, масляных смесей, соусов на сливках. - Кулинарное назначение соусов. - Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов. - Приготовление, оформление и правила подачи сладких (десертных), диетических, региональных, вегетарианских соусов -Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	6
Тема 02.17	Приготовление соусов на растительном масле, на уксусе	- Приготовление, оформление и правила подачи соусов на растительном масле, на уксусе. - Кулинарное назначение соусов. - Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов. - Приготовление, оформление и правила подачи. -Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи. - Требование к качеству, срок	6

		хранение	
Тема 02.18	Приготовление горячих блюд и гарниров из отварных и припущеных овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей, выполнение правил техники безопасности, подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из отварных и припущеных овощей и грибов, в том числе с учетом диетического питания и аллергия, вегетарианские.</li> <li>- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.</li> <li>- Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд.</li> <li>- Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.19	Приготовление горячих блюд и гарниров из тушеных и запеченных, овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из тушеных и запеченных, овощей и грибов, в том числе региональных кухонь мира.</li> <li>- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов</li> <li>- Приготовление блюд из свежих, сущеных и консервированных грибов.</li> <li>- Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд.</li> <li>- Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.20	Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из жареных овощей и грибов, в том числе региональных кухонь мира.</li> <li>- Соблюдать правила</li> </ul>	6

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бракераж готовых блюд</li> </ul>	
Тема 02.21	Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшеничной, рисовой, гречневой, геркулесовой, в том числе с учетом диетического питания и аллергия.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из круп: булгур, киноа, изделий из каш.</li> <li>- Выбор посуды для подачи каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд.</li> <li>- Бракераж готовых блюд.</li> <li>- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	6
Тема 02.22	Приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых: (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых).</li> <li>- Требования качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.23	Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, в том числе региональных кухонь мира.</li> <li>- Способы варки макаронных изделий. Бракераж готовых блюд.</li> <li>- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	6
Тема 02.24	Приготовление блюд из яиц и яичных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Техника</li> </ul>	6

		<p>порционирования, варианты оформления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</li> <li>- Хранение готовых блюд</li> </ul>	
Тема 02.25	Приготовление горячих блюд из творога и сыра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога и сыра: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания.</li> <li>- Техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>- Методы сервировки и подачи, температура подачи. - Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</li> <li>- Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра</li> </ul>	6
Тема 02.26	Приготовление теста для лапши домашней, пельменей, вареников и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка рабочего места и инвентаря.</li> <li>- Приготовление теста для пельменей,</li> <li>- Приготовление теста для вареников.</li> <li>- Приготовление пельменей, вареников.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.27	Приготовление теста для оладий, блинов и блинчиков и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка рабочего места и инвентаря.</li> <li>- Приготовление теста для оладий, блинов и блинчиков и изделий из него.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.28	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка рабочего места и инвентаря.</li> <li>Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	6
Тема 02.29	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной, припущеной, тушеной рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы; выполнение правил техники безопасности; подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки</li> </ul>	6

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной, припущеной, тушеной рыбы, в том числе вегетарианских. Выбор соусов и приправ.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.</li> <li>- Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>- Хранение готовых блюд из рыбы.</li> <li>- Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования</li> </ul>	
Тема 02.30	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной и запеченной рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной и запеченной рыбы. Выбор соусов и приправ.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>-Хранение готовых блюд из рыбы.</li> <li>- Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования</li> </ul>	6
Тема 02.31	Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.</li> <li>- Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>- Бракераж готовых блюд.</li> </ul> <p>Условия и сроки хранения</p>	6
Тема 02.32	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных кухонь мира.</li> </ul> <p>Выбор соусов и приправ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству, условия</li> </ul>	6

		<p>и сроки хранения блюд из не рыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила оформления и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья, техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>- Бракераж готовых блюд.</li> </ul> <p>Условия и сроки хранения</p>	
Тема 02.33	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места при приготовлении блюд; выполнение правил техники безопасности; подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки мяса.</li> <li>- Подготовка сырья к производству.</li> <li>-Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса, в том числе с учетом диетического питания и аллергии. Выбор соусов и приправ.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>- Бракераж готовых блюд.</li> </ul> <p>Условия и сроки хранения</p>	6
Тема 02.34	Приготовление, оформление и отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса, в том числе региональных кухонь мира.</li> <li>- Методы сервировки и подачи, температура подачи. - Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</li> <li>- Хранение готовых блюд из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования</li> </ul>	6
Тема 02.35	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы.</li> <li>- Выбор соусов и приправ.</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рубленого мяса и котлетной</p>	6

		massы, техника порционирования, варианты оформления. - Бракераж готовых блюд Условия и сроки хранения.	
Тема 02.36	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов	- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. - Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из субпродуктов, техника порционирования, варианты оформления. - Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения	6
Тема 02.37	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущененной птицы, дичи	- Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущененной птицы, дичи, в том числе с учетом диетического питания и аллергии. - Методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи. - Хранение готовых блюд из мяса - Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования	6
Тема 02.38	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, припущененного кролика	- Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, припущенного кролика, в том числе с учетом диетического питания и аллергии. - Методы приготовления блюд из кролика. -Хранение готовых блюд из мяса - Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования	6
Тема 02.39	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной птицы, дичи	- Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной птицы, дичи, в том числе региональных кухонь мира. - Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. - Приготовление и подготовка к реализации тушеных, запеченных блюд из птицы, дичи. - Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	6

		- Требования к качеству	
Тема 02.40	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного кролика, в том числе региональных кухонь мира.</li> <li>- Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации тушеных, запеченных блюд из кролика.</li> <li>- Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>- Требования к качеству</li> </ul>	6
Тема 02.41	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов, в том числе с учетом диетического питания и аллергии.</li> <li>- Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</li> <li>- Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</li> <li>- Требования к качеству</li> </ul>	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	252
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			108
Тема 03.1	Ознакомление с работой ПОП. Техника безопасности при работе. Приготовление холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус «Цезарь», соус майонез с корнишонами, соус майонез с хреном.</li> </ul>	6
Тема 03.2	Приготовление заправок для салата	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>- Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная с зеленью.</li> </ul>	6

Тема 03.3	Приготовление маринадов	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление маринада: Маринад овощной с томатом; Маринад овощной со свеклой	6
Тема 03.4	Приготовление сладких соусов	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус шоколадный.	6
Тема 03.5	Приготовление салатов из сырых овощей	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат «Весна», салат из свежих огурцов.	6
Тема 03.6	Приготовление салатов из отварных овощей	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Приготовление салатов из вареных овощей: салат из овощей с крабовыми палочками, Винегрет.	6
Тема 03.7	Приготовление салатов из рыбы	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление салатов из рыбы: салат с сельдью, салат рыбный деликатесный.	6
Тема 03.8	Приготовление салатов из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление салатов из нерыбного водного сырья; Салат картофельный с кальмарами; Салат из овощей с крабовыми палочками	6
Тема 03.9	Приготовление мясных салатов	- Приготовление салатов из мяса разнообразного ассортимента. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление салатов из мяса: салат мясной, салат столичный	6

Тема 03.10	Приготовление салатов коктейли	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.	6
Тема 03.11	Приготовление открытых бутербродов	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой.	6
Тема 03.12	Приготовление сложных бутербродов	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой.	6
Тема 03.13	Приготовление холодных закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью.	6
Тема 03.14	Приготовление холодных закусок овощные	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощных и грибных закусок: Помидоры фаршированные мясным салатом, Икра кабачковая, Грибы маринованные или соленые с луком.	6
Тема 03.15	Приготовление холодные закуски рыбные и из морепродуктов	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление блюд из рыбы: Скумбрия соленая, Блинчики фаршированные скумбрией. - Приготовление блюд из рыбы: Горбуша под маринадом, Щука фаршированная. - Приготовление блюд из рыбы:	6

		Сельдь с гарниром, Сельдь с картофелем и маслом. - Приготовление холодных блюд, нерыбного водного сырья: Морепродукты под майонезом, Креветки заливные.	
Тема 03.16	Приготовление холодных блюд из мяса	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление блюд из мяса: Мясо отварное с гарниром, Мясной хлеб в форме - Приготовление блюд из мяса: Студень говяжий, Оладьи из говяжий печени.	6
Тема 03.17	Приготовить холодных блюд из домашней птицы и дичи.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление блюд из домашней птицы: Курица фаршированная, Рулет из курицы с грибами. - Приготовление блюд из домашней птицы: Куриное филе в кляре, Куринная голень в слоеном тесте. - Приготовление блюд из дичи: Паштет из дичи в тесте, Кролик или дичь жареная с гарниром. - Приготовление блюд из дичи: Филе из дичи фаршированное заливное.	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	108
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			72
Тема 04.1	Ознакомление с работой ПОП. Техника безопасности при работе. Приготовление холодных напитков (компоты, кисели, фруктово-ягодные напитки)	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству; -Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	6

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов;</li> <li>- Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	
Тема 04.2	Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей;</li> <li>- Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> </ul>	6
Тема 04.3	Приготовление холодных напитков (квас, крюшон, напитков на основе чая, кофе).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление кваса хлебного, крюшонов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым;</li> <li>- Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.4	Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка сырья к производству;</li> <li>- Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами;</li> <li>- Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками;</li> <li>- Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.5	Приготовление желированных сладких блюд – желе, муссы, самбуки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов,</li> </ul>	6

		<p>ягод и дополнительного сырья к производству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление различного желе, панакоты;</li> <li>- Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного;</li> <li>- Приготовление, оформление самбука;</li> <li>- Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	
Тема 04.6	Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление, оформление различных кремов;</li> <li>- Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.7	Приготовление мороженого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление сливочного пломбира, сорбета.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.8	Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами;</li> <li>- Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный,</li> </ul>	6

		манный; - Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	
Тема 04.9	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы).	- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования; - Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству; - Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков; - Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
Тема 04.10	Приготовление сладких блюд из теста.	- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования; - Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству; - Приготовление, оформление мешочеков с ягодами; - Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
Тема 04.11	Приготовление блюд из яблок.	- Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования; - Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству; - Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя; - Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	72
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента			216
Тема 05.1	Ознакомление с работой ПОП. Техника безопасности при работе.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;	6

	Приготовление сиропов для промочки	- Приготовление сиропов (для промочки, кофейного), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. - Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
Тема 05.2	Приготовление инвертного сиропа и жженки	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление инвертного сиропа, жженки, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. - Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	6
Тема 05.3	Приготовление грильяжа	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление грильяжа, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций; Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.4	Приготовление помады основной, молочной, шоколадной	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления - Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. - Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	6
Тема 05.5	Приготовление карамели и простых украшений из нее	- Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. - Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из	6

		карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 05.6	Приготовление желе	- Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.7	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности	- Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури, айсинг	6
Тема 05.8	Приготовление глазури заварной для украшения изделий	- Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.9	Приготовление глазури шоколадной	- Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
Тема 05.10	Айсинг, украшения из него	- Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 05.11	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений	- Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. - Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.12	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов		

Тема 05.13	Приготовление сахарной мастики и украшений из нее	- Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
Тема 05.14	Приготовление молочной мастики и украшений из нее		6
Тема 05.15	Приготовление марципана и украшений из него		6
Тема 05.16	Приготовление посыпок и крошки	- Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. - Требования к качеству, условия и сроки хранения. - Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
Тема 05.17	Приготовление дрожжевого безопарного теста	- Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста:	6
Тема 05.18	Приготовление дрожжевого опарного теста	бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста.	6
Тема 05.19	Приготовление дрожжевого слоеного теста		6
Тема 05.20	Приготовление хлеба и батонов	-Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.21	Приготовление булочек разнообразного ассортимента		6
Тема 05.22	Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	- Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	6
Тема 05.23	Приготовление изделий, жареных в жире	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к	6

		качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 05.24	Приготовление изделий из пресного и сдобного пресного теста	-Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. - Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 05.25	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста		6
Тема 05.26	Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста		
Тема 05.27	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	- Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.28	Приготовление бисквитных и песочных пирожных	- Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. - Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные),	6

		штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
Тема 05.29	Приготовление слоеных и заварных пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</li> <li>- Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</li> </ul>	6
Тема 05.30	Приготовление воздушных и миндалевых пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление воздушных и миндалевых пирожных, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления пирожных в зависимости от ассортимента.</li> </ul>	6
Тема 05.31	Приготовление крошковых пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</li> <li>- Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных</li> </ul>	6
Тема 05.32	Приготовление бисквитных и песочных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Приготовление бисквитных тортов в зависимости от</li> </ul>	6

		<p>применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процесс приготовления в зависимости от формы.</li> </ul> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	
Тема 05.33	Приготовление песочных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</li> </ul>	
Тема 05.34	Приготовление слоенных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление слоенных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.</li> <li>- Процесс приготовления в зависимости от формы.</li> </ul> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	6
Тема 05.35	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.</li> </ul> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	216
		Итого	720

### **3. Условия реализации производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на территории Октябрьского муниципального района на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

## **3.2. Информационное обеспечения реализации программы**

### **3.2.1 Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия», 2014.
2. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я.. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2014.
3. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2014.
4. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара М.: Академкнига , 2014.

### **3.2.2 Электронные ресурсы**

- Электронные учебники:
1. «Повар. Приготовление вторых блюд».
  2. «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
  3. «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».
  4. Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
  5. Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

### **3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2012.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2014.

3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2013.

### 3.2.3 Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф»...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания оснащенной современным оборудованием. Для обеспечения производственной практики разрабатывается комплекс средств обучения обеспечивающих обучающую деятельность мастера, преподавателя: опорные конспекты, индивидуальные занятия, комплекты технической и инструкционно-технологической документации. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется рассредоточен чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла.

#### **4.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет

<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять	Экспертная оценка результатов

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.

<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.