

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2022 г.

Программа учебной 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 учебной практики
2. Тематический план и содержание учебной практики
- 3.Условия реализации учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

## **1.Паспорт программы учебной 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 учебной 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 учебной 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 тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПМ. 01 – 144

ПМ.02 – 144

ПМ.03 – 72

ПМ.04 – 72

ПМ.05 – 144

## 2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Тема 01.1	Организация рабочего места  Механическая кулинарная обработка овощей	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке, очистка, нарезка; - Определение процентов отходов, хранение;	6
Тема 01.2	Механическая кулинарная обработка плодовых овощей, грибов	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Определение процентов отходов, хранение	6
Тема 01.3	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка. - Определение процента отходов, хранение.	6
Тема 01.4	Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы,	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места,	6

	фарширование рыбы.	<p>подготовка оборудования, производственного;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.</li> <li>- Особенности обработки некоторых видов рыбы (карп, сазан, карась, щука и т.п.).</li> <li>- Разделка осетровой рыбы.</li> <li>- Виды полуфабрикатов. Получение первоначальных навыков</li> </ul>	
Тема 01.5	Механическая кулинарная обработка морепродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного;</li> <li>- Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров Определение процента отходов, хранение.</li> </ul>	6
Тема 01.6	Механическая кулинарная разделка мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного;</li> <li>- Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование</li> </ul>	6
Тема 01.7	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного;</li> <li>- Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи</li> </ul>	6

Тема 01.8	Механическая кулинарная обработка кролика	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Первичная кулинарная обработка кролика	6
Тема 01.9	Подготовка овощей для фарширования. Полуфабрикаты из овощей и грибов	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; -Подготовка овощей и грибов; -Нарезка овощей и грибов; -Приготовление овощных и грибных полуфабрикатов.	6
Тема 01.10	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные куски с кожей и костями, порционные куски из филе без кожи и костей, стейков и т.д.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; -разделка рыбы; -приготовление полуфабрикатов; -удаление внутренностей; - Срезание спинных жучек у осетровых;	6
Тема 01.11	Приготовление полуфабрикатов из отварной, припущенной рыбы	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; -разделка рыбы; -приготовление полуфабрикатов для отварной, припущенной рыбы.	6
Тема 01.12	Приготовление полуфабрикатов из рыбы жареной основным способом, во фритюре	-разделка рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы основным способом, во фритюре.	6
Тема 01.13	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты,	6

		тефтели, тельное, зразы,	
Тема 01.14	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; -приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы;	6
Тема 01.15	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Ростбиф	6
Тема 01.16	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Зразы отбивные, Бифштекс	6
Тема 01.17	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка.	6
Тема 01.18	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы говядины, баранины, свинины	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб.	6
Тема 01.19	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы говядины, баранины, свинины	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования,	6

		производственного; - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты	
Тема 01.20	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски.	6
Тема 01.21	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские.	6
Тема 01.22	Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика, Котлеты натуральные из дичи	6
Тема 01.23	Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов: грудинка фаршированная, рулеты фаршированные и т.д.	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	144
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			144

Тема 02.1	Организация рабочего места. Приготовление бульонов и отваров.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.	6
Тема 02.2	Приготовление супов щей.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты; - Приготовление щей по-уральски, щи супочные, щи зеленые; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.3	Приготовление супов борщей.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление борщей: Борщ «Московский», борщ с капустой и картофелем, борщ «Украинский», борщ «Сибирский»; - Приготовление рассольников: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний», рассольник «Московский»; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.4	Приготовление супов солянок.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление солянки: солянка сборная мясная, солянка «Домашняя», солянка рыбная; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.5	Приготовление супов овощных и картофельных.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными	6

		изделиями, суп с бобовыми, суп-лапша домашняя; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
Тема 02.6	Приготовление супов молочных.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.7	Приготовление супов сладких.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.8	Приготовление соусов красного основного и его производных	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого; - Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного; - Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.9	Приготовление соусов сметанного и молочного	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом; - Приготовление соусов без муки; соус польский. - Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с	6

		горчицей, розовое. - Требование к качеству. Сроки хранения.	
Тема 02.10	Приготовление блюд из вареных и припущеных овощей и грибов.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление блюд из вареных и припущеных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь прищенная, овощи, припущеные в молочном соусе; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.11	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.12	Приготовление блюд из жареных, тушеных овощей и грибов.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление блюд из жареных овощей: котлеты морковные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные; - Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.13	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы	6

		<p>овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	
Тема 02.14	Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Подготовка круп к варке;</li> <li>-Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Приготовление вязких и жидкких каш: рисовая каша молочная, манная каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом;</li> <li>- Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.15	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Варка яиц, яйца в всмятку, яйца в мешочек, яйца в кругую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.16	Тема 5.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из творога, сыра, муки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление блюд: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, вареники, вареники ленивые;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6

Тема 02.17	Приготовление горячих блюд из рыбы отварной, рыбы припущенной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Технология приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом «польский». Общие приемы варки рыбы. Общие правила припускания рыбы;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.18	Приготовление горячих блюд из рыбы жареной основным способом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Технология приготовления рыбы жареной основным способом, рыбы жареной во фритюре, рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.19	Приготовление горячих блюд из запеченной рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом;</li> <li>- Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов;</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.20	Приготовление горячих блюд из мяса, жаренного порционными кусками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп);</li> <li>- Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</li> </ul>	6
Тема 02.21	Приготовление горячих блюд из мяса, жаренного мелкими и порционными кусками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Технология приготовления мяса, жаренного мелкими и порционными</li> </ul>	6

		кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель); - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
Тема 02.22	Приготовление горячих блюд из мяса, тушеного и шпигованного	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Технология приготовления мяса, тушеного и шпигованного; - Технология приготовления плова, азу, рагу, гуляша; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Тема 02.23	Приготовление горячих блюд из натуральной рубленной массы	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели); - Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика; - Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	144
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			72
Тема 03.1	Приготовление салатных заправок	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного; - Приготовление салатных заправок, масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное, масло с авакадо и т.д.;	6
Тема 03.2	Приготовление холодных соусов	- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - Приготовление холодных соусов: соус-крем, соус майонез. маринады, желе рыбное, мясное.	6

Тема 03.3	Приготовление салатов из сырых овощей, вареных овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> </ul>	6
Тема 03.4	Приготовление салатов из рыбы: рыбный, салат-коктейль	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> </ul>	6
Тема 03.5	Приготовление салатов из морепродуктов, салатов из птицы: столичный, цезарь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи;</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ul>	6
Тема 03.6	Приготовление бутербродов закрытых с мясными, рыбными продуктами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными, рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> </ul>	6
Тема 03.7	Приготовление горячих бутербродов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</li> <li>- Приготовление бутербродов закрытых с мясными, рыбными продуктами.</li> </ul>	6

Тема 03.8	Приготовление рыба под маринадом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба под маринадом, селедка с гарниром, сельдь рубленная, нерыбного водного сырья с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>- Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи;</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	6
Тема 03.9	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи;</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	6
Тема 03.10	Приготовление холодных блюд из мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное, студень мясной с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> </ul>	6
Тема 03.11	Приготовление холодных блюд из птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированные куриные окорочки. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи;</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	72
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			72
Тема 04.1	Приготовление холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным</li> </ul>	6

	(компоты, кисели, фруктово-ягодные напитки)	<p>требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <li>- Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <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-крем, 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> </ul>	6

		<ul style="list-style-type: none"> <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>	
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, ягод и дополнительного сырья к производству;</li> <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>	6
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> </ul>	6

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	
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, манный;</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> </ul>	6
Тема 04.9	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы).	<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 блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков;</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.10	Приготовление сладких блюд из теста.	<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 мешочеков с ягодами;</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	6
Тема 04.11	Приготовление блюд из яблок.	<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 блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя;</li> </ul>	6

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ul>	
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	72
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента			144
Тема 05.1	Приготовление сиропов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</li> </ul>	6
Тема 05.2	Приготовление помады основной, молочной, шоколадной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления</li> <li>- Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li> </ul>	6
Тема 05.3	Приготовление карамели и простых украшений из нее	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.</li> <li>- Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>	6
Тема 05.4	Приготовление желе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего</li> </ul>	6

		<p>вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
Тема 05.5	Приготовление глазури	<p>- Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.</p> <p>- Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>- Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	6
Тема 05.6	Приготовление сливочного и белкового крема	<p>- Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>- Требования к качеству сырья.</p>	6
Тема 05.7	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	<p>Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 05.8	Приготовление сахарной и молочной мастики и украшений из нее	<p>- Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 05.9	Приготовление марципана и украшений из него	<p>- Использования сахарной мастики и</p>	6

		марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 05.10	Тема 1.10. Приготовление посыпок и крошки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</li> </ul>	6
Тема 05.11	Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация 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.</li> </ul>	6
Тема 05.12	Приготовление дрожжевого слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>	6
Тема 05.13	Приготовление изделий из пресного, сдобного пресного теста, и изделий из пресного слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> </ul>	6
Тема 05.14	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста		6

Тема 05.15	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	выпечка. - Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
Тема 05.16	Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста	- Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 05.17	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), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	6
Тема 05.18	Приготовление слоеных и заварных пирожных	- 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.	6

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</li> </ul>	
Тема 05.19	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 05.20	Приготовление бисквитных 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 применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.</li> <li>- Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</li> </ul>	6
Тема 05.21	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>	6
Тема 05.22	Приготовление слоеных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые,</li> </ul>	6

		глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. - Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
Тема 05.23	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	- Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
Дифференцированный зачет			6
		Всего часов	144
		ИТОГО	576

### **3. Условия реализации учебной практики**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа учебной практики реализуется в учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест кабинета «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»:

- комплект учебно-методической документации (паспорт лаборатории, рабочая программа, календарно-тематическое планирование, планы уроков);
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты);
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ).

Технические средства обучения:

- компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся (24 места);
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

## **3.2. Информационное обеспечение 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.

### 3.2.4 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 учебной практики (*описать условия проведения занятий, особенности организации учебной практики*)

Освоение учебной практики реализуется после изучения учебных дисциплин 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 производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета»

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК.

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной 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

<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Дифференцированный зачет.</p>

изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов 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.

<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>