

Министерство образования Иркутской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Братский торгово – технологический техникум»

Согласовано  
ИП Лоскутова О.П.

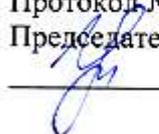
О.П. Лоскутова



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
  
Григорьева Л.И.

Программа учебной практики разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
6. Положения о проведении учебной и производственной практики в ГБПОУ ИО БТТТ утвержденного приказом от 17.05.2016 г. № 93/О.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчики:**

Игумнова Мария Сергеевна, мастер производственного обучения  
Панова Ольга Львовна, мастер производственного обучения

**Рецензент:**  
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	31
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

В ходе учебной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующим видам работ:

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

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

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

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

ВПД	Умения	Знания	Практический опыт
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-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, подготовка и применения пряностей и приправ. -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения	подготовки и уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовление порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с

	обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.	потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	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;

	в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

ассортимента	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;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
--------------	---	--	---

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 504 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 144 часа

В рамках освоения ПМ 03. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП ППКРС 43.00.00 по основным видам 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, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата освоения практики
ПМ.01.	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, кролик.
ПМ.02.	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПМ.03.	ПК3.1.	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.
	ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПМ.04.	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.
	ПК4. 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.
ПМ.05.	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.
--	---------	--

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работ
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.4	<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	72	<b>Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	6	<p>Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке овощей и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>
ПК1.1			<b>Тема 1.2 Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.</b>	6	<p>Отработка форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзаж, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>

ПК1.2			<p><b>Тема 1.3</b>  <b>Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей.</b></p>	6	<p>Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать фаршированные овощи, плоды и грибы.</p>
ПК1.2			<p><b>Тема 1.4</b>  <b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	6	<p>Подготовка рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>
ПК1.2			<p><b>Тема 1.5</b>  <b>Обработка рыбы для фарширования</b></p>	6	<p>Организация рабочего места повара при фаршировании рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде(обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять</p>

				<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы</p>
ПК1.3			<p><b>Тема 1.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b></p>	<p>6</p> <p>Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.</p> <p>Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках.</p> <p>Способы маринования, панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Способы минимизации отходов.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>
ПК1.4			<p><b>Тема 1.7</b> <b>Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов</b></p>	<p>6</p> <p>Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка.</p> <p>Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши.</p> <p>Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.</p>
ПК1.4			<p><b>Тема 1.8</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</b></p>	<p>6</p> <p>Приготовление крупнокусковых п\ф (ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), порционных п\ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая,</p>

				ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.(бефстроганов, азу, пождарка, гуляш, шашлык по – кавказки, рагу, жаркое по-домашнему) Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье.
ПК1.4			<b>Тема 1.9 Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.</b>	6 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК1.4			<b>Тема 1.10 Обработка субпродуктов и приготовление п\ф из них.</b>	6 Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мзгов, печени, почек, языка, легкого, сердца. Приготовление п\ф : печень жареная, печень по – строгановски, мозги жареные, мозги фри. Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
ПК1.4			<b>Тема 1.11 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</b>	6 Органолептическая оценка качества безопасности домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика: оттаивание мороженой домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика
ПК1.4			<b>Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	6 Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. котлеты пожарские, биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами.

					Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать на вынос или для транспортирован.
ПК 2.1 -2.8	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	144	<b>Тема 2.1 Приготовление, бульонов и заправочных супов.</b>	6	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. Приготовление мясного, куриного бульонов. Приготовление шей из капусты с картофелем, шей суточных шей по-уральски, шей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.
ПК2.1- 2.3			<b>Тема 2.2 Приготовление бульонов и заправочных супов</b>	6	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.
ПК2.3			<b>Тема 2.3 Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента :суп-пюре из овощей, суп-пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.
ПК2.3			<b>Тема 2.4 Приготовление молочных и сладких, холодных супов.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск молочных с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов).приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной. окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
			<b>Тема 2.5 Приготовление вегетарианских, диетических, региональных</b>	6	Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом,

			<b>супов.</b> <b>Приготовление</b> <b>прозрачных супов</b>		бульон с гречками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. 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, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
			<b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление</b> <b>соуса красного</b> <b>основного и его</b> <b>производных.</b>	6	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий. Кулинарное использование соусов. Бракераж готовых соусов, условия и сроки хранения.
ПК2.4			<b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление</b> <b>соуса белого</b> <b>основного и его</b> <b>производных.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.
ПК2.4			<b>Тема 2.8</b> <b>Приготовление</b> <b>соусов грибного,</b> <b>молочного,</b> <b>сметанного и их</b> <b>производных.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса молочного с луком, соуса сметанного натурального, соуса сметанного с томатом, соуса сметанного с луком. Кулинарное назначение соусов. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.
ПК2.4			<b>Тема 2.9</b> <b>Приготовление</b> <b>соусов яично –</b> <b>масляных,</b> <b>масляных смесей,</b> <b>соусов на сливках.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск яично – масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло сеledочное, масло сырное, паста желтковая.
ПК2.5			<b>Тема 2.10</b> <b>Приготовление,</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных

			<b>оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.</b>		(картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы.
ПК2.5			<b>Тема 2.11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе). Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд ,условия и сроки хранения.
ПК2.5			<b>Тема 2.12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.
ПК2.5			<b>Тема 2.13 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп.</b>	6	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой, Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшенных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК2.5			<b>Тема 2.14</b>	6	Приготовление блюд и гарниров из

			<b>Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</b>		<p>бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макаронные отварные с овощами, макаронные с томатом, макаронные с сыром, брынзой, макаронные отварные с грибами, макаронные запеченные с яйцом, макаронник, макаронные с ветчиной и томатом, лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК2.6			<b>Тема 2.15 Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра.</b>	6	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. техника порционирования, варианты оформления. 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. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.</p>
ПК2.6			<b>Тема 2.16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.</b>	6	<p>Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления,пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>
ПК2.7			<b>Тема 2.17 Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из</b>	6	<p>Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из</p>

			<b>отварной, припущенной, тушеной рыбы.</b>		рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК2.7			<b>Тема 2.18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по-русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК2.7			<b>Тема 2.19 Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.
ПК2.8			<b>Тема 2.20 Приготовление, оформление и</b>	6	Подготовка сырья к производству, организация Рабочего места повара при

			<b>отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.</b>		приготовлении горячих блюд из мяса. Приготовление блюд : мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот,эскалоп из свинины, шашлык по карски, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины , свинины. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.
ПК2.8			<b>Тема 2.21 Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.</b>	6	Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо ишпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов,запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК2.8			<b>Тема 2.22 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.
ПК2.8			<b>Тема 2.23 Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жюльен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные.

					Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК2.8			<b>Тема 2.24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса. Приготовление блюд из котлетной массы птицы.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса. Приготовление котлеты пожарские, биточков фаршированных грибами, котлеты, биточки из котлетной массы птицы. 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. Хранение готовых блюд из птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка блюд из птицы для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК 3.1-3.6	<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>	72	<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса</b>	6	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнишонами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.
ПК3.2			<b>Тема3.2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок.</b>	6	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами
ПК3.3			<b>Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих из сырых овощей,</b>	6	Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из

				<p>редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. салат из морской капусты, Варианты подачи салатов, варианты декорирования..</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей и: салат «Греческий», салата «Цезарь».</p>
ПКЗ.3			<p><b>Тема 3.4</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы и дичи.</b></p>	<p>6</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей :винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью, Приготовление салатов –коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром). Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания</p>
ПКЗ.3			<p><b>Тема 3.5</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов</b></p>	<p>6</p> <p>Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>
ПКЗ.3			<p><b>Тема 3.6</b>  <b>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод.</b></p>	<p>6</p> <p>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>
ПКЗ.4			<p><b>Тема 3.7</b>  <b>Приготовление,</b></p>	<p>6</p> <p>Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых</p>

			<b>подготовка к реализации бутербродов.</b>		(простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фюнгер фуд, приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований ,принципов совместимости и взаимозаменяемости. укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПКЗ.4			<b>Тема 3.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленные яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.
ПКЗ.5			<b>Тема 3.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы :рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы
ПКЗ.5			<b>Тема3.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок.

			<b>сырья</b>		Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.
ПК3.6			<b>Тема 3.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственн ой (домашней) птицы.</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК3.6			<b>Тема 3.12 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственн ой (домашней) птицы</b>	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная-галантин, паштет из птицы или мяса в тесте. Особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.
<b>ПК 4.1-4.5</b>	<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>	<b>Тема 4.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов.</b>	6	Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агара-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизация фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод.
ПК4.2			<b>Тема 4.2 Приготовление, оформление и</b>	6	Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и

			подготовка к реализации киселей.		сроки хранения.
ПК4.2			<b>Тема4.3</b> Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд	6	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами.
ПК4.2			<b>Тема 4.4</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и отпуск желе, парфе, панна-котты. варианты подачи.	6	Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.
ПК4.2			<b>Тема4.5</b> Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд муссов, самбуков	6	Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамису.
ПК4.2			<b>Тема4.6</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд кремов,терринов	6	Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования Варианты подачи, сервировки.
ПК4.2			<b>Тема4.7</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило	6	Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова», десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами.
ПК4.3			<b>Тема4.8</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов чизкейков, штруделей	6	Приготовление чизкейков :классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей :яблочного, орехового, творожного, лимонного, клубничного.
ПК4.3			<b>Тема 4.9</b> Приготовление,	6	Приготовление и подача гренки с плодами и ягодами, приготовления

			<b>оформление и подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, творога, яблок.</b>		горячего суфле. Приготовление и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сахарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения Приготовление и подача блинчиков, яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте
ПК.4.3			<b>Тема 4.10 Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих десертов фламбе</b>	6	Приготовление десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Приготовление, блинчиков фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
ПК4.4			<b>Тема 4.11 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных напитков</b>	6	Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фραπε, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков Приготовление холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов.
ПК4.5			<b>Тема 4.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков</b>	6	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.
ПК 5.1-5.5	<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</b>	<b>144</b>	<b>Тема5.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	6	Приготовление сиропов для промочки, сиропа инвертного. Правила и режим варки Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения

	<b>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				технологических операций. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.1-ПК5.2			<b>Тема5.2 Приготовление глазури сырцовой, виды глазури.</b>	6	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
ПК5.2			<b>Тема5.3 Приготовление карамели. Виды карамели</b>	6	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 карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.2			<b>Тема 5.4 Приготовление посыпок и крошки</b>	6	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
ПК5.2			<b>Тема5.5 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов и подготовка к использованию</b>	6	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок) Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.2			<b>Тема5.6. Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	6	Приготовление, виды сахарной мастики и марципана, методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из сахарной мастики и марципана в

					хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
ПК5.3			<b>Тема5.7 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	6	Приготовление фаршей и начинок.. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др... Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок
ПК5.3			<b>Тема5.8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста</b>	6	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста ( беляши,пирожки жареные, печеные, хлеб, национальной кухни(лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата)пончики, Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.
ПК5.3			<b>Тема5.9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</b>	6	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки с творогом, пироги закрытые Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
ПК5.3			<b>Тема5.10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста</b>	6	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые). Требования к качеству ,уусловия и сроки хранения
ПК5.3			<b>Тема5.11 Приготовление дрожжевого слоеного теста</b>	6	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги, ватрушка венгерская. вертрушки, Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.
			<b>Тема5.12 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста</b>	6	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него : тарталетки, валованы, калачики. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских
ПК5.4			<b>Тема5.13 Приготовление мучных кондитерских</b>	6	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного

			<b>изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста.</b>		теста.(вафли с различными начинками, мягкие вафли , торты вафельные,формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий., Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			<b>Тема5.14 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.</b>	6	Приготовление пряничного теста и изделий из пряничного теста.: пряник братский, пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			<b>Тема5.15 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста.</b>	6	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желёйные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки)., печенье). Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			<b>Тема5.16 Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше).</b>	6	Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) . Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты).. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			<b>Тема 5.17 Приготовление масляного бисквита</b>	6	Приготовление масляного бисквита. И изделия из него рулеты, пирожные, торты.. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности

					мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			<b>Тема5.18</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента</b>	6	Приготовление заварного теста и изделий из него : трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			<b>Тема5.19</b> <b>Приготовление , оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента</b>	6	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него : макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.5			<b>Тема5.20</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста</b>	6	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			<b>Тема5.21</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста</b>	6	Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него: крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			<b>Тема 5.22</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	6	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные,

			<b>бисквитных тортов</b>		глазированные( торт « Березка», « Пьяная вишня», «Сказка», « Подарочный», «Прага», «Фруктовый». и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента
ПК5.5			<b>Тема 5.23 Приготовление , оформление и подготовка к реализации песочных, слоеных тортов</b>	6	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. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента
ПК5.5			<b>Тема5.24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов</b>	6	Приготовление воздушных тортов : « Киевский», «Ярославна». Приготовление комбинированных тортов» Спортивный торт», торт « Персиковый».
	<b>Всего:</b>			<b>504</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по профессии повар в *лаборатории Учебная кухня ресторана* согласно календарному графику, после раздела модуля.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:** моечная ванна; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; ледогенератор; блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; планетарный миксер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезательная машина; плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; фритюрница; микроволновая печь; горелка газовая ручная; машина для вакуумной упаковки; машина посудомоечная; стеллаж; мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:** рабочий стол; весы настольные электрические; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов); термометр со щупом; мерный

стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); половник; пинцет; щипцы универсальные; ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковорода; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; пакеты для вакуумного аппарата; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно - производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются, в дневниках учебной практики.

#### **5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные работы. Оценка за пробную работу вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Основные источники**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

### **6.2 Дополнительные источники**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1/ под ред. Ф.Л.Марчука - М.: 2017.– 615 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

### **6.3 Интернет-ресурсы**

1. Готовим.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Готовим.ру: информ.-справочный портал. URL: <https://www.gotovim.ru>, вход свободный.
2. Гастрономъ. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Гастрономъ: информ.-справочный портал. URL: <https://www.gastronom.ru/>, вход свободный.
3. Хлебопечка.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Хлебопечка.ру: информ.-справочный портал. URL: <http://hlebopechka.ru/>, вход свободный.