**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

**«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ «АТК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И Бражник

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной практики**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

ПМ.5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

г. Уссурийск, 2021 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Рассмотрена на заседании ЦМК  преподавателей профессиональных  дисциплин и мастеров п/о  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Чернецкая | |  |  | | | |
|  | | |
| Рассмотрена на заседании ЦМК  преподавателей профессиональных  дисциплин и мастеров п/о  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Чернецкая |
|  |  |
| Рассмотрена на заседании ЦМК  преподавателей профессиональных  дисциплин и мастеров п/о  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Чернецкая |
| Рассмотрена на заседании ЦМК  преподавателей профессиональных  дисциплин и мастеров п/о  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Чернецкая |
|  |  |

Общие сведения о предприятии:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| название предприятия (организации) | руководитель | адрес, телефон |
|  |  |  |
|  |  |  |

Акт согласования основной профессиональной образовательной программы № \_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г

№ 798

**Организация-разработчик:** Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Автомобильно-технический колледж»

Разработчики:

Чиж Иванна Михайловна – преподаватель, высшей квалификационной категории

Верхотурова Виктория Валентиновна - преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **1** | Паспорт рабочей программы учебной практики | 5 | | **2** | Результаты учебной практики | 10 | | **3** | Структура и содержание учебной практики | 13 | | **4** | Условия реализации программы учебной практики | 86 | | **5** | Контроль и оценка результатов учебной практики | 93 | |  |  |  | |  |  |  | |  |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной практики**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569.

Учебная практика разработана с учетом профессионального стандарта «Повар» утверждённого приказом от 08 сентября 2015г. № 610н; приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; приказ Министерства труда от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Учебная практика ориентирована на подготовку студентов к выполнению технических требований конкурса WorldSkills.

Учебная практика разработана в соответствии с методическими рекомендациями и шаблоном, утвержденном в КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж».

Содержание практики реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В части освоения основного вида деятельности (ВПД):

**ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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.

**ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

**ВПД 4.** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

**ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения**

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

**ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**знать:** 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 потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**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.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**знать:** 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.

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

**знать**: 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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе 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.

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

**знать:** 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.

**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.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

**знать:** 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, 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;

**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;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**

Всего 26 недель и 2 дня, 792ч часов.

В рамках освоения ПМ.1. –   108ч  
В рамках освоения ПМ.2 -  144ч  
В рамках освоения ПМ.3- 144 ч   
В рамках освоения ПМ.4 –  72ч   
В рамках освоения ПМ.5–  324ч

**2. Результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК)и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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 |
| 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. |
| 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. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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 языке. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план учебной практики (СПО)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код  ПК** | | | **Код и наименования прецессионного модуля, код и наименование МДК** | **Количество часов по ПМ и соответствующим МДК** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| 1 | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | **ПМ.1** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **108ч**  **(3 недели**  **3 дня)**  **2, 3 семестр** |  |  |  |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | ***МДК.1.1***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 36ч ( 2семестр ) | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Тема 1 Ассортимент традиционных и экзотических овощей,  характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и  грибов и приготовление полуфабрикатов. | 18ч |
|  | | |  |  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Тема 2  Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции | 18ч |
|  | | |  | 3семестр | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Тема 2  Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции | 12ч |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | ***МДК 1.2*** Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72ч | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик | Тема 1  Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 30ч |
|  | | |  |  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик | Тема 2  Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 24ч |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |  | 6ч |
| **Всего .ч по ПМ.1** | | | | |  |  | **108ч** |
| ПК 2.1-  ПК 2.8 | | | **ПМ.2** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **144ч**  **(4 недели, 4 дня)**  **4,5 семестр** |  |  |  |
| ПК 2.1-  ПК 2.8 | | | ***МДК.2.1***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  ***МДК.2.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 144ч  (4семестр) | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Тема 1 Приготовление супов и соусов | 24ч |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | 12ч |
|  | | |  | 5 семестр | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | 12ч |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Тема 3Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога | 18ч |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Тема 4 Приготовление блюд из теста | 18ч |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Тема 5 Приготовление блюд из рыбы | 24ч |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Тема 6 Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы | 30ч |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |  | 6ч |
| **Всего, по ПМ.2** | | | |  |  |  | **144ч** |
| **ПК**  **3.1 – 3.6** | | **ПМ.3** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: | | 144ч (4недеди 4 дня)  6 семестр |  |  |  |
| **ПК**  **3.1 – 3.6** | | **МДК.3.1**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  ***МДК.3.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 144ч (6семестр) | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента. | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Тема 2 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента. | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Тема 3 Приготовление и оформление салатов из отварных овощей разнообразного ассортимента. | ***18ч*** |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Тема 4  Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов) | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | Тема 5  Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Тема 6  Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 30ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Тема 7  Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | 18ч |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |  | ***6ч*** |
| **Всего, ч по ПМ.3** | | | |  |  |  | **144ч** |
| **ПК 4.1 –ПК 4.5** | | **ПМ 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 72ч (2 недели 2 дня)  6,7 семестр |  |  |  |
| **ПК 4.1 –ПК 4.5** | | ***МДК.4.1***  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 12ч (6семестр**)** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Тема 1  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации  и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 6ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Тема 2  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. | 6ч |
| **ПК 4.1 –ПК 4.5** | | ***МДК.4.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных | | 60ч (7семестр**)** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Тема 1  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | 24ч |
|  | |  | | 7семестр |  |  |  |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Тема 2  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. | 12ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Тема 3  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 12ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Тема 4  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. | 6ч |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |  | 6ч |
| **Всего ,ч по ПМ.4** | | | |  |  |  | **72ч** |
| ПК 5.1 – ПК 5.5 | **ПМ.5** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 324ч. (10 недель 4 дня)  7,8 семестр |  |  |  |
| ПК 5.1 – ПК 5.5 | | ***МДК.5.1***  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 18 ч (7 семестр) | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Тема 1  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 18ч |
| ПК 5.1 – ПК 5.5 | | ***МДК.5.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 306ч  (7семестр) | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 2  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 3  Приготовление глазури. | 12ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 4  Приготовление кремов. | 24ч |
|  | |  | | **8 семестр** | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 4  Приготовление кремов. | 6ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 5  Приготовление сахарной мастики и марципана. | 30ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 6  Приготовление посыпок крошки и карамели. | 18ч |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Тема 7  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 24ч |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Тема 8  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и хлеба. | 72ч |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Тема 9  Изготовление и оформление пирожных. | 48ч |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Тема 10  Изготовление и оформление тортов. | 48ч |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |  | 6ч |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного .зачета. экзамен квалификационный | | | | | | | |
| **Всего, ч по ПМ.5** | | | |  |  |  | **324ч** |
| **Всего учебной практики** | | | |  |  |  | **792ч** |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **108ч** |  |
| **МДК.1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **36ч** |  |
| **УП.1** Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.  *ПК.1.1., 1.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом  4. Технологические операции при обработке овощей.  Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов  5. Упаковка на вынос. | 6ч | 3 |
| **УП.2** Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей  *ПК.1.1, 1.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Нарезание и подготовка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей.  5. Упаковка на вынос. | 6ч | 3 |
| **УП.3**. Технология подготовки, нарезки и приготовления плодовых овощей к фаршированию, овощей и грибов.  *ПК.1.1, 1.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.  5. МКО грибов.  6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.  7. Упаковка на вынос. | 6ч | 3 |
| **УП.4** Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.  *ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.  5. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.  6. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.  7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.5** Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы (рыба отварная, припущенная, жаренная основным способом, жаренная во фритюре). *ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.  5. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.  6. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.  7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.6** Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее  *ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление котлетной массы.  4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости, (биточки, котлеты, тефтели, фрикадельки, рулет, тельное, зразы).  7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 9.Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  | **72ч** |  |
| **УП.1**  Технология обработки рыбы для фарширования в целом и пластованном виде.  *ПК.1.1., 1.2., 1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление котлетной массы.  4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  7.Способы фарширования рыбы.  8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 10.Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.2** Обработка нерыбного водного сырья.  Технология обработки морепродуктов  *ПК.1.1., 1.2.,1.3.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3.Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.  4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.  5. Упаковка на вынос. | 6ч | 3 |
| **УП.3** Механическая кулинарная обработка и разделка мяса (говядина, свинина, баранина)  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.  3. Разделка и обвалка различных видов мяса.  4. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.4** Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.  3. Разделка и обвалка различных видов мяса.  4.Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.5** Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.  4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.  6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.6** Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.7**  Технология обработки и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Обработка субпродуктов и костей. (печень жареная, печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри).  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 |
| **УП.8** Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.  3. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.  4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6ч | 3 |
| **УП.9**Заправка птицы и дичи  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.  3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.  4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.  5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6ч | 3 |
| **УП.10**Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6ч | 3 |
| **УП.11** Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы и дичи  Технология обработки субпродуктов птицы и дичи  *ПК.1.1., 1.2.,1.4.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.  4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6ч | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет.** | 6ч |  |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  | **144 ч** |  |
| **МДК.2.1Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  **МДК.2.2Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** |  | **144ч** |  |
| **УП.1.** Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов ( щи, борщи, рассольники, солянки, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми).  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.2.1, 2.2., 2.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление бульонов, отваров.  4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки,  5. Приготовление овощных и картофельных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми  6. Супы региональной кухни.  7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.2** Приготовление молочных супов, супов-пюре.  Приготовление сладких супов, холодных супов.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.2.1, 2.2., 2.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами.  4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Приготовление сладких супов, холодных супов.  5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.3.**Приготовление основных горячих соусов и их производных.  Отпуск, хранение.  *ПК.2.1, 2.2., 2.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.  4. Приготовление мучных пассировок.  5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.  7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.4** Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных.  Приготовление основных холодных соусов и их производных.  Отпуск, хранение.  *ПК.2.1, 2.2., 2.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).  4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами).  5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Приготовление основных холодных соусов и их производных.  7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.5** Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей отварные  Отпуск, хранение.  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.  3 Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей отварные:  картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом,  зеленый горошек отварной, пюре из шпината с яйцом,  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.6**. Блюда, гарниры из картофеля, овощей и грибов припущенные и тушеные  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству.  3.Приготовление блюда и гарниров из картофеля, овощей и грибов припущенные и тушеные:  (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком, овощи, припущенные в молочном соусе. рагу из овощей, картофель тушеный с грибами и луком.  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.7** Блюда, гарниры из картофеля, овощей и грибов жареные  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству.  3.Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов жареные: картофель, жареный ломтиками (из отварного) , зразы картофельные, грибы в сметанном соусе. капуста жареная, котлеты картофельные  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.8** Блюда, гарниры из картофеля. овощей и грибов запеченные.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству.  3. **Приготовление** блюд и гарниров из картофеля. овощей и грибов запеченные:  картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, перец, кабачки фаршированные, грибы в сметанном соусе запеченные.  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.9** Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка зерновых продуктов к производству.  3 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров  4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.10.**Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка зерновых продуктов к производству.  3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.  (каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, крупеник, запеканки, пудинги, биточки, котлеты, плов с изюмом (узбекское национальное блюдо);  Бобовые: отварные, с жиром, с жиром и луком, с копченой корейкой или грудинкой, пюре из бобовых, фасоль с яйцом (грузинское национальное блюдо).  Варка макаронных изделий 2 мя способами, макароны с сыром и брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом).  4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.11** Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога:(яйцо всмятку, в мешочек, в крутую,яичная кашка, яичница глазунья, яичница с гарниром, омлеты,творожная масса, вареники творожные с с фаршем, вареники ленивые, пудинг из творога, сырники, запеканка творожная, пудинг из творога).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.12** Приготовление и оформление простых и мучных блюд из теста.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.2.6* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.  4. Приготовление фаршей и начинок.  5. Приготовление и оформление простых и мучных блюд из теста  (вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики); национальных мучных блюд из теста  (хинкали, манты, позы)  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.13** Приготовление и оформление простых кулинарных изделий.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.2.6* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.  4. Приготовление фаршей и начинок.  5.Приготовление и оформление простых кулинарных изделий  пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги); национальных мучных кулинарных изделий  (пицца)  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.14** Технология приготовления бездрожжевого пресного теста и изделий из него  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5., 2.6.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление дрожжевого безопарного теста.  4. Приготовление фаршей и начинок.  5. Приготовления бездрожжевого пресного теста и изделий из него  (лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки).  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.15** Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.  4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.16** Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).  4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.17** Тушение рыбы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из тушеной рыбы.  4. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.18** Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря  (раки, креветки отварные, креветки в молочном соусе, креветки с рисом, кальмары жареные в сухарях, кальмары, тушенные в сметане, котлеты из кальмаров, жаркое из мидии, плов с мидиями, блюда из трепангов, запеканка картофельная из трепангов).4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.19** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).  4. Приготовление блюд из жареного мяса (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).  5. Приготовление блюд из тушеного мяса (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.20** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из тушеного мяса (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).  4. Приготовление блюд из запеченного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.21** Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).  4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.22** Приготовление блюд из субпродуктов.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски).  4. Приготовление блюд региональной кухни.  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
| **УП.23.** Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушенных и жареных птицы, дичи, кролика.  Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.  Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыплёнок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).  3. Приготовление блюд из тушенных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).  4. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).  5. Приготовление блюд региональной кухни.  6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6ч** |  |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |  |  |
| **МДК.3.1**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  **МДК.3.2**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | **144 часа** |  |
| **УП.1** Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями закрытые, открытые (бутерброд с маслом, бутерброд с ветчиной или маслом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой.  Оформление, отпуск, хранение.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.  3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.  5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.2** Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Сложные бутерброды, сандвичи (бутерброд с ветчиной яйцом и огурцами, бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой, сандвичи, пита.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.  3. Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Подача гастрономических товаров и консервов порциями.  5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.3** Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Бутерброды закусочные  (канапе)  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.  3. Приготовление бутербродов закусочных (канапе) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.  5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.4** Приготовление салатов из сырых овощей.  Салат зеленый, салат из редиса, салат  «Весна», салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. Приготовление салатов из сырых овощей.  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.5** Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.  Салат из белокочанной капусты 2 способа, салат из краснокочанной капусты.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. Приготовление салатов из сырых овощей  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.6** Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.  Салат витаминный, салат из авокадо с мандаринами и овощами, салат из курицы с сельдереем и яблоками.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. Приготовление салатов из сырых овощей.  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.7** Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салат «Летний», салат картофельный, картофельный с кальмаром.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салат «Летний», салат картофельный, картофельный с кальмаром.  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.8** Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салат мясной, столичный, салат рыбный, винегрет.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салат мясной, столичный, салат рыбный, винегрет.  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.9** Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салаты-коктейли (салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.3.3* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.  3. Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салаты-коктейли (салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.  Оценка качества готовых изделий.  4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.  5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.10** Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы на растительном масле (заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, соус-крем из йогурта.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.2.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.  3. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы на растительном масле (заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, соус-крем из йогурта.  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.11** Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда из овощей (редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра кабачковая)  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.3.3* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда из овощей (редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра кабачковая)  Оценка качества готовых изделий.  4. Приготовление холодных блюд закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч |  |
| **УП.12** Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда и горячие закуски из грибов  (грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная, жюльен, грибы в сметане)  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда и горячие закуски из грибов  (грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная, жюльен, грибы в сметане)  Оценка качества готовых изделий.  4. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  5. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч |  |
| **УП.13** Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда и закуски из яиц  (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком).  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.3.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3 Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Блюда и закуски из яиц  (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком).  Оценка качества готовых изделий.  4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч |  |
| **УП.14.** Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы майонезные (соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном).  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц.  3.. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы майонезные (соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном).  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.15.** Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы на уксусе (маринад овощной с томатом, соус-хрен, соус-хрен со сметаной, горчица столовая).  Оценка качества готовых изделий оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.  3. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**.**  Соусы на уксусе (маринад овощной с томатом, соус-хрен, соус-хрен со сметаной, горчица столовая).  Оценка качества готовых изделий  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.16.** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (рыба соленая (порциями), шпроты, сардины с лимоном, килька или хамса, салака с луком и маслом).  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы (рыба соленая (порциями), шпроты, сардины с лимоном, килька или хамса, салака с луком и маслом).  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.17**. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленная).  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленная).  Оценка качества готовых изделий.  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.18** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под маринадом).  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под маринадом).  Оценка качества готовых изделий.  Закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.19** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (рыба заливная с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.3.-3.6.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья, используемого для оформления.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из рыбы  (рыба заливная с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении | 6ч | 3 |
| **УП.20.** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из морепродуктов (кальмары, крабы, креветки, лангусты, морской гребешок под майонезом).  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.3.-3.6.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья, используемого для оформления.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Холодные закуски из морепродуктов (кальмары, крабы, креветки, лангусты, морской гребешок под майонезом).  Оценка качества готовых изделий.  4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении | 6ч | 3 |
| **УП.21.** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (ветчина, корейка с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.3.1., 3.2, 3.4,* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (ветчина, корейка с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  4. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи.  5. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.22** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (ростбиф с гарниром, мясо или мясопродукты отварные с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (ростбиф с гарниром, мясо или мясопродукты отварные с гарниром).  Оценка качества готовых изделий.  4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
| **УП.23** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (студень говяжий).  холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (паштет из печени).  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.3.1., 3.6.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  (студень говяжий).  Оценка качества готовых изделий.  4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6ч | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 6ч |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  | **72ч** |  |
| **МДК.4.1Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** |  | **12ч** |  |
| **УП.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации  и хранению холодных и горячих десертов, напитков  *ПК.4.1.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод.  3. Подготовка консервированных, свежезамороженных, сушеных плодов и ягод.  4. Хранение сырья. | 6ч | 3 |
| **УП.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  3. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  4. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  6. Хранение блюд. | 6ч | 3 |
| ***МДК.4.2* Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных** |  | **60ч** |  |
| **УП.1** Приготовление плодов и ягод для подачи, приготовление компотов, киселей.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4.Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  6. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  9. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.2** Приготовление желе, муссов, самбуков.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5.Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  6. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  7. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  8. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.3** Приготовление кремов и взбитых сливок  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.4.1., 4.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.4** Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета.  4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  5. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.5** Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2, 4.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.6** Приготовление горячих сладких блюд (пудингов, гренок).  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2, 4.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.7** Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков.  Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2, 4.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков.  Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков  Оценка качества готовых изделий.  5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.8** Приготовление безалкогольных коктейлей.  Оценка качества готовых изделий.  Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.2, 4.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление, безалкогольных коктейлей.  в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. | 6 | 3 |
| **УП.9** Приготовление горячих напитков (чай).  Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.  *ПК.4.1., 4.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6 | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6ч** |  |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.** |  | **324ч** |  |
| **МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  | **18ч** |  |
| **УП.1** Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.  *ПК.5.1., 5.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.2**  Правила техники безопасности при подготовки рабочего места, оборудования, сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  *ПК.5.1., 5.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5.Правила техники безопасности при подготовки рабочего места, оборудования, сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.3** Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий  *ПК.5.1., 5.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **МДК.5.2Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  | **306ч** |  |
| **УП.1**Приготовление сиропов (сироп для промочки, сироп для промочки крепленный, кофейный сироп, сироп для глазирования (тираж), сироп инвертный.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление сиропов (сироп для промочки, сироп для промочки крепленный, кофейный сироп, сироп для глазирования (тираж), сироп инвертный.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.2** Приготовление жженки, помады основной, начинки фруктовой.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление жженки, помады основной, начинки фруктовой.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.3** Приготовление помады сахарной, шоколадной, молочной.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление помады сахарной, шоколадной, молочной.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.4** Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.5** Приготовление сырцовой и заварной глазури для украшения изделий.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление сырцовой и заварной глазури для украшения изделий.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.6** Технология приготовления крема сливочного основного, крема нового, крем сливочный с какао-порошком, кофейный, сливочно-ореховый.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления крема сливочного основного, крема нового, крем сливочный с какао-порошком, кофейный, сливочно-ореховый.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.7** Технология приготовления крема сливочного фруктового, крем сливочный шоколадный.  Оценка качества готовых изделий.  .  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления крема сливочного фруктового, крем сливочный шоколадный.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.8**  Технология приготовления крема «Шарлотт» (основной), шоколадный, кофейный, сливочно-ореховый, крем шарлот на агаре.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.* *2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления крема «Шарлотт» (основной), шоколадный, кофейный, сливочно-ореховый, крем шарлот на агаре.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.9** Технология приготовления крема заварного, крем заварной ванильный, крем на сливках, крем «Пражский», крем ореховый, крем на крахмале.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. Технология приготовления крема заварного, крем заварной ванильный, крем на сливках, крем «Пражский», крем ореховый, крем на крахмале.  Оценка качества готовых изделий.  5. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.10** Технология приготовления крема «Птичье молоко», крем из сыра.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей промышленного производства (сушенные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления крема «Птичье молоко», крем из сыра.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.11** Технология приготовления сахарной сырцовой мастики.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.3.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. Технология приготовления сахарной сырцовой мастики.  Оценка качества готовых изделий.  5. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.12**Технология приготовления молочной сырцовой мастики.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления молочной сырцовой мастики.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.13**Технология приготовления сахарной заварной мастики.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления сахарной заварной мастики.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.14**  Технология приготовления сырцового марципана.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления сырцового марципана.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.15**Технология приготовления заварного марципана.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления заварного марципана.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.16** Технология приготовления бисквитной жареной крошки, песочной крупки, крошки из воздушного полуфабриката, слоеная крошка, сахарной посыпки.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления бисквитной жареной крошки, песочной крупки, крошки из воздушного полуфабриката, слоеная крошка, сахарной посыпки.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.17** Технология приготовления шоколадной крупки (трюфельная посыпка), нонпарель, шоколадная посыпка, ореховые посыпки, украшения из шоколада.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления шоколадной крупки (трюфельная посыпка), нонпарель, шоколадная посыпка, ореховые посыпки, украшения из шоколада.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.18** Технология приготовления и украшения карамели.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления и украшения карамели.  Оценка качества готовых изделий.  6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.  7. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.19**Технология приготовления фаршей; фарш мясной с луком, фарш из репчатого лука с яйцом, фарш ливерный, рыбный, картофельный с луком.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления фаршей; фарш мясной с луком, фарш из репчатого лука с яйцом, фарш ливерный, рыбный, картофельный с луком.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.20** Технология приготовления фаршей; фарш из свежей капусты, из квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, фарш грибной.  Оценка качества готовых изделий  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления фаршей; фарш из свежей капусты, из квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, фарш грибной.  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.21**Технология приготовления фаршей; фарш творожный, яблочный, из повидла, из мака, из сухофруктов, из ревеня.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления фаршей; фарш творожный, яблочный, из повидла, из мака, из сухофруктов, из ревеня.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.22**  Технология приготовления начинок; варенье, джем, цедра, цукаты.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления начинок; варенье, джем, цедра, цукаты.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.23** Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом; сдоба «Лесной хоровод, ватрушка, рогалик ореховый, сосиска в тесте, пирожки с различными фаршами и начинками, расстегаи, хлеб, пицца «школьная»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом; сдоба «Лесной хоровод, ватрушка, рогалик ореховый, сосиска в тесте, пирожки с различными фаршами и начинками, расстегаи, хлеб, пицца «школьная»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| **УП.24** Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом; пироги с капустой, хлеб багет, плюшка московская, булочка с корицей, булочка с джемом.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом; пироги с капустой, хлеб багет, плюшка московская, булочка с корицей, булочка с джемом.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.25** Технология приготовления дрожжевого слоенного теста; Слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления дрожжевого слоенного теста; Слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.26** Технология приготовления сдобного пресное тесто; ватрушка, сочни с творогом, печенье «Крендельки», печенье сдобное, печенье с творогом, пирог с вишней, чебуреки, хачапури, яблоки жареные в тесте, пирожки сдобные с различными фаршами.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления сдобного пресное тесто; ватрушка, сочни с творогом, печенье «Крендельки», печенье сдобное, печенье с творогом, пирог с вишней, чебуреки, хачапури, яблоки жареные в тесте, пирожки сдобные с различными фаршами.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.27** Технология приготовления вафельного теста п/ф; тесто ля листов вафельных, тесто для листовых сахарных вафель.  Трубочки вафельные с начинкой.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления вафельного теста п/ф; тесто ля листов вафельных, тесто для листовых сахарных вафель.  Трубочки вафельные с начинкой.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.28** Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него. Тесто пряничное, Пряники глазированные, пряники медовые, пряники овальные, батоны «Московские», коржики сахарные, пряники «Тульские».  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5.. Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него. Тесто пряничное, Пряники глазированные, пряники медовые, пряники овальные, батоны «Московские», коржики сахарные, пряники «Тульские».  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.29.** Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него. Печенье, рожок песочный с маком, кекс «столичный», кекс « Чайный», кекс « Ореховый», кекс творожный, творожный с изюмом.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него. Печенье, рожок песочный с маком, кекс «столичный», кекс «Чайный», кекс «Ореховый», кекс творожный, творожный с изюмом.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.30** Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него. Бисквит основной, бисквит круглый (буше), бисквит для рулета, бисквит с какао-порошком, с орехом, со сливочным маслом, бисквит «Прага», пирог бисквитный с повидлом, бисквит с корицей, печенье» крендельки», рулет фруктовый, экстра, кремовый, лакомка.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него. Бисквит основной, бисквит круглый (буше), бисквит для рулета, бисквит с какао-порошком, с орехом, со сливочным маслом, бисквит «Прага», пирог бисквитный с повидлом, бисквит с корицей, печенье» крендельки», рулет фруктовый, экстра, кремовый, лакомка.  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.31** Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. Булочка со сливками, кольца воздушные, печенье с сыром, вишня в тесте.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. Булочка со сливками, кольца воздушные, печенье с сыром, вишня в тесте.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.32** Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Пирожки слоеные с различными фаршами, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, печенье, рожки, волованы, яблоки в слойке.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Пирожки слоеные с различными фаршами, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, печенье, рожки, волованы, яблоки в слойке.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.33**  Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него; печенье воздушное «Меренги».  Технология приготовления Воздушно-ореховое тесто  (полуфабрикат).  Оценка качества готовых изделий  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него; печенье воздушное «Меренги».  Технология приготовления Воздушно-ореховое тесто (полуфабрикат).  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.34** Технология приготовления миндального теста (полуфабрикат) и изделий из него, печенье миндальное фигурное, печенье миндальное шоколадное.  Печенье миндальное, миндальные жгутики, миндальные ежики  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления миндального теста (полуфабрикат) и изделий из него, печенье миндальное фигурное, печенье миндальное шоколадное.  Печенье миндальное, миндальные жгутики, миндальные ежики  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.35** Технология приготовления бисквитных пирожных; Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное), фруктово-желейное, с белковым кремом, глазированное помадой с белковым кремом, глазированное, кремом (буше)  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления бисквитных пирожных; Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное), фруктово-желейное, с белковым кремом, глазированное помадой с белковым кремом, глазированное, кремом (буше)  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.36** Технология приготовления бисквитных пирожных; Пирожное «Буше» фруктовое, «Буше» глазированное шоколадной помадой, пирожное «Ноктюрн», Рулет «Чешский», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый» Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления бисквитных пирожных; Пирожное «Буше» фруктовое, «Буше» глазированное шоколадной помадой, пирожное «Ноктюрн», Рулет чешский», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый» Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.37**Технология приготовления песочных пирожных; Пирожное «Песочное кольцо», «песочное», глазированное помадой, « Песочное» желейное, «Песочное» с кремом, пирожное «Песочное» глазированное помадой с кремом, с белковым кремом.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления песочных пирожных; Пирожное «Песочное кольцо», «песочное», глазированное помадой, «Песочное» желейное, «Песочное» с кремом, пирожное «Песочное» глазированное помадой с кремом, с белковым кремом.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.38** Технология приготовления песочных пирожных; Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами, с кремом и фруктовой начинкой, пирожное» Грибок» с кремом, «Песочная полоска» с фруктовой начинкой, «Корзиночка» с зефирным кремом, с белковым кремом, корзиночка любительская, пирожное «Лотос», пирожное «Корзиночка любительская», Пирожное» Песочно-воздушное» с фруктовой начинкой, «Песочно-ореховое»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления песочных пирожных; Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами, с кремом и фруктовой начинкой, пирожное» Грибок» с кремом, «Песочная полоска» с фруктовой начинкой, «Корзиночка» с зефирным кремом, с белковым кремом, корзиночка любительская, пирожное «Лотос», пирожное «Корзиночка любительская», Пирожное» Песочно-воздушное» с фруктовой начинкой, «Песочно-ореховое»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.39** Технология приготовления слоеных пирожных; «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, «Трубочка» и «Муфточка» с кремом, «Трубочка» и Муфточка» с белковым кремом, «Слойка» обсыпная сахарной пудрой, «Слойка» отделанное кремом.  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления слоеных пирожных; «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, «Трубочка» и «Муфточка» с кремом, «Трубочка» и Муфточка» с белковым кремом, «Слойка» обсыпная сахарной пудрой, «Слойка» отделанное кремом.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.40**Технология приготовления заварных пирожных; Пирожное «Трубочка» с кремом, «Трубочка» с обсыпкой, с белковым кремом, Пирожное «Кольцо заварное» с кремом, «Орешек», «Творожное кольцо», «Элишка».  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления заварных пирожных; Пирожное «Трубочка» с кремом, «Трубочка» с обсыпкой, с белковым кремом, Пирожное «Кольцо заварное» с кремом, «Орешек», «Творожное кольцо», «Элишка».  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.41** Технология приготовления воздушных пирожных; Пирожное «Воздушное» с кремом, «Георгин» с кремом, «Воздушное» с кремом (двойное), Пирожное «Танечка» пирожное «Павлова»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления воздушных пирожных; Пирожное «Воздушное» с кремом, «Георгин» с кремом, «Воздушное» с кремом (двойное), Пирожное «Танечка» пирожное «Павлова»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.42** Технология приготовления миндальных пирожных; Пирожное «Миндальное», «Диош»» Ореховое» однослойное с помадой, «Варшавское».  Технология приготовления Пирожное крошковые десертные; Пирожное «Картошка» обсыпная, «картошка» глазированная, пирожные мелкие «Десертный набор»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления миндальных пирожных; Пирожное «Миндальное», «Диош» Ореховое» однослойное с помадой, «Варшавское».  Технология приготовления Пирожное крошковые десертные; Пирожное «Картошка» обсыпная, «картошка» глазированная, пирожные мелкие «Десертный набор»  Оценка качества готовых изделий.  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.43** Технология приготовление бисквитных тортов; Торт» Бисквитно-кремовый», торт «Ореховый», «Вечер», «Незабудка»,  «свадебный», Журавушка, «Снежок», «Янтарный».  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовление бисквитных тортов; Торт» Бисквитно-кремовый», торт «Ореховый», «Вечер», «Незабудка»,  «свадебный», Журавушка, «Снежок», «Янтарный».  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.44** Технология приготовления бисквитных тортов; торт» Прага», Бисквитно-фруктовый», «бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой, «Корзинка с клубникой», «Российский»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления бисквитных тортов; торт» Прага», Бисквитно-фруктовый», «бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой, «Корзинка с клубникой», «Российский»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.45** Технология приготовления песочных тортов; Торт «Абрикотин», «Ленинградский». «Листопад»,  «Подмосковный», «Пешт», «Ландыш»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления песочных тортов; Торт «Абрикотин», «Ленинградский». «Листопад»,  «Подмосковный», «Пешт», «Ландыш»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.46** Технология приготовления песочных тортов; Торт «Песочно-фруктовый», «Песочный с джемом». «Песочно-кремовый»,  «Ивушка», «Фруктовый», «Песочно-ореховый»  Оценка качества готовых изделий.  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления песочных тортов; Торт «Песочно-фруктовый», «Песочный с джемом». «Песочно-кремовый  «Ивушка», «Фруктовый», «Песочно-ореховый»  Оценка качества готовых изделий.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.47** Технология приготовления торта «Птичье молоко», Торт йогуртовый с клубникой, торт «Красный бархат».  Оценка качества готовых изделий  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления торта «Птичье молоко», Торт йогуртовый с клубникой, торт «Красный бархат».  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| **УП.48** Технология приготовления слоеных тортов; Торт» Слоеный с кремом», « Слоеный» с конфитюром, «московская слойка»,  «Спортивный».  Оценка качества готовых изделий  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления слоеных тортов; Торт» Слоеный с кремом», «Слоеный» с конфитюром, «московская слойка»,  «Спортивный».  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.49** Технология приготовления слоеных тортов; Торт» Слоеный с кремом», «Слоеный» с конфитюром, «московская слойка»,  «Спортивный».  Оценка качества готовых изделий  *ПК.5.1., 5.2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления слоеных тортов; Торт «Слоеный с кремом», «Слоеный» с конфитюром, «московская слойка»,  «Спортивный».  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
| **УП.50**  Технология приготовления миндальных тортов; Торт «Миндально Торт «Паутинка», Торт «Ярославский», Торт «Павлова»  Технология приготовления Воздушно-ореховые торты; Торт «Полет», «Киевский», «Чайная Роза».  Оценка качества готовых изделий*.*  *ПК.5.1., 5* *2., 5.5.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Технология приготовления миндальных тортов; Торт «Миндально-фруктовый», Торт «Крещатик»  Оценка качества готовых изделий  6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6ч | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 6ч |  |
| **Итого УП** | | **792ч** |  |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# 4.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика на базе КГБ ПОУ « Автомобильно-технического колледжа»

Реализация программы учебной практики осуществляется в учебных мастерских:

**Технические средства обучения**:

- компьютер;

- принтер, сканер, модем;

-мультимедийный проектор, демонстрационный экран;

- ноутбук;

- программное обеспечение профессионального назначения.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

***1.Кулинарный цех:***

- рабочие места по количеству обучающихся;

- цеховое деление (овощной, мясо-рыбный, горячий, холодный)

- профессиональное оборудование: электропечи, электросковорода, производственные столы, электромясорубка, блинница, блендер, фритюрницы, слайсер, протирочная машина, холодильники, весы;

- набор профессиональных приспособлений и инвентаря;

- набор посуды, сырье.

***2.Кондитерский цех:***

- рабочие места по количеству обучающихся;

-цеховое деление (выпечной, доготовочный);

-профессиональное оборудование: пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесильная, холодильник, производственные столы, весы;

-наборы профессионального инвентаря и приспособлений;

-набор посуды, сырье.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая рекомендуется проводить рассредоточено.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### 4.2 Информационное обеспечение обучения **(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

**Основные источники**

**Для преподавателей**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Федеральный закон №52 “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ”
3. Федеральный закон №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ
4. Федеральный закон №184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 23
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. **Анфимова Н. А**. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

***(Электронные)***

* Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
* **Самородова И.П**. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия,2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно - библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Харченко Н. Э. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* **Шильман Н. З**. Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

**Для студентов**

1. **Анфимова Н. А**. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

***(Электронные)***

* Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
* **Самородова И.П**. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия,2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* Харченко Н. Э. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
* **Шильман Н. З**. Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - https://academia – library.ru. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

**Дополнительные источники**

**Для преподавателей**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2018г
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016. – 464 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное

пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для

высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2018.-336с.

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018– 12с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

***(электронные):***

**Электронный учебно-методический комплекс «Повар, Кондитер»;**

**Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» сетевая версия для групп работы с мультимедиа оборудованием;**

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

**Для студентов**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для

высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2018.-336с.

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2016. – 96 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 .– 112 с.
5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное

пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
4. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 160 с.
5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 128 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

***(электронные)***

**Электронный учебно-методический комплекс «Повар, Кондитер»;**

**Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело» сетевая версия для групп работы с мультимедиа оборудованием;**

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

**4.3 Общие требования к организации практики**

Учебная практика может проводиться в форме:

- уроков производственного обучения;

- производственной деятельности по изготовлению обучающимися в учебно - производственных мастерских наглядных пособий, технических средств обучения, и другой товарной продукции, технология изготовления которой отвечает требованиям программы практики;

- производственной деятельности на предприятиях по профилю специальности;

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла. На период учебной практики мастеру производственного обучения или преподавателю закрепляется группа в количестве 12 – 15 человек, но не менее 8 человек.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням(неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Учебная практика в профильной организации проводится в составе трудового коллектива под руководством наставников и под контролем мастера производственного обучения, преподавателя профессионально-технического цикла. Продолжительность рабочего дня при прохождении учебной практики в учебных мастерских составляет 6 академических часов в день независимо от возраста. Перед началом практики с обучающимися проводится инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале учета инструктажей по безопасности труда. Мастер производственного обучения составляет план урока учебной практики, в соответствии с методическими рекомендациями отдела учебно-производственной работы колледжа. При прохождении учебной практики на предприятиях продолжительность рабочей недели составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет и старше – не более 36 часов в неделю и 30 академических часов для лиц с ОВЗ независимо от возраста. Заключительными этапами учебной практики являются выполнение итоговых практических контрольных работ и дифференцированный зачет.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

М**астера, преподаватели: \_Мастера производственного обучения , преподавателя должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.**

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/ дифференцированного зачета, квалификационного экзамена.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| **ПК 1.1. – ПК 1.4.** | **Знания:**  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 потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  **Умения:**  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. | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Текущий контроль:**  **экспертная оценка выполнения практической работы**  -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной ипрактики.  **Промежуточная аттестация:**  - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - оценка отчетов по учебной и производственной практике.  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 2.1 – ПК 2.8** | **Знания:**  - 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.  **Умения:**  - 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.  . | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Текущий контроль:**  **экспертная оценка выполнения практической работы**  -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной ипрактики.  **Промежуточная аттестация:**  - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - оценка отчетов по учебной и производственной практике.  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 3.1 – ПК3.6** | **Знания:**:  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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе 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.  **Умения:**  - 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 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. | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Текущий контроль:**  **экспертная оценка выполнения практической работы**  -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной ипрактики.  **Промежуточная аттестация:**  - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - оценка отчетов по учебной и производственной практике.  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 4.1 – ПК4.5** | **Знания :**  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  **Умения:**  - 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. | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Текущий контроль:**  **экспертная оценка выполнения практической работы**  -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной ипрактики.  **Промежуточная аттестация:**  - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - оценка отчетов по учебной и производственной практике.  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 5.1 – ПК5.5** | **Знания :**  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, 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;  **Умения:**  -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 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; | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Текущий контроль:**  **экспертная оценка выполнения практической работы**  -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной ипрактики.  **Промежуточная аттестация:**  - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - оценка отчетов по учебной и производственной практике.  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ОК 01 – ОК 11 | 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | -оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы  -наблюдение за деятельностью обучающегося на практических занятиях, учебной и производственной практике во время целевых обходов  -оценивание докладов,  рефератов,  выступлений,  -наблюдение за самостоятельной деятельностью обучающегося |