**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 производстввенной 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 производственной 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 производственной практики | 5 | | **2** | Результаты производственной практики | 10 | | **3** | Структура и содержание производственной практики | 13 | | **4** | Условия реализации программы производственной практики | 86 | | **5** | Контроль и оценка результатов производственной практики | 93 | |  |  |  | |  |  |  | |  |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Производственной практики**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственной 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.

Производственной 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».

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

Производственной 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 производственной 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**

**иметь практический опыт в :**

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительньх приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи•, приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

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

**иметь практический опыт в :**

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

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

**иметь практический опыт в** :

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

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

**иметь практический опыт в:**

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

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

**иметь практический опыт в**:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос,

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

Всего 28 недель и 4 дня, 864ч часов.

В рамках освоения ПМ.1. –   72 ч  
В рамках освоения ПМ.2 -  252 ч  
В рамках освоения ПМ.3- 108 ч   
В рамках освоения ПМ.4 –  108ч   
В рамках освоения ПМ.5–  324ч

**2. Результаты освоения производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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** |
| 1 | | | 2 | 3 | 4 |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | **ПМ.1** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 72ч  (2 недели  2 дня)  4,5 семестр |  |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | ***МДК.1.1***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 12ч(4семестр) | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | ***МДК 1.2*** Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 24ч | 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. |
|  | | |  |  | 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. |
| ПК.1.1- ПК.1.4 | | | ***МДК 1.2*** Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 30ч (5 семестр) | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик |
|  | | |  |  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик |
| Дифференцированный зачет | | | | 6ч |  |
| **Всего .ч по ПМ.1** | | | | **72ч** |  |
| ПК 2.1-  ПК 2.8 | | | **ПМ.2** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **252ч**    **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 | 36ч (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. |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
|  | | |  | 5 семестр |  |
|  | | |  | 210ч | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
|  | | |  |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| Дифференцированный зачет | | | | 6ч |  |
| **Всего, по ПМ.2** | | | | **252ч** |  |
| **ПК**  **3.1 – 3.6** | | **ПМ.3** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: | | 108ч  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 | | 102ч (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. |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Дифференцированный зачет | | | | **6ч** |  |
| **Всего, ч по ПМ.3** | | | | **108ч** |  |
| **ПК 4.1 –ПК 4.5** | | **ПМ 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 108ч (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. |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| **ПК 4.1 –ПК 4.5** | | ***МДК.4.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных | | 24ч (6семестр**)** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
|  | |  | | 68ч (7семестр) |  |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| Дифференцированный зачет | | | | **6ч** |  |
| **Всего ,ч по ПМ.4** | | | | **108ч** |  |
| 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 |
| ПК 5.1 – ПК 5.5 | | ***МДК.5.2***Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 36ч | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | | 8 семестр |  |
|  | |  | | 264ч | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
|  | |  | |  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Дифференцированный зачет | | | | **6ч** |  |
| **Всего, ч по ПМ.5** | | | | **324** |  |
| **Всего учебной практики** | | | | **864ч** |  |

**3.2. Содержание обучения по программе производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **72 часа** |  | | |
| **МДК.1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **12ч** |  | | |
| **ПП.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 | | |
| **ПП.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 | | |
| **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  | 24ч |  | | |
| **ПП.1** Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчещуйчатой рыбы.  Технология приготовления полуфабрикатов из 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. 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 | | |
| **ПП.2** Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее  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.ППаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 | | |
| **ПП.3**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 | | |
| **ПП.4** Механическая кулинарная обработка и разделка мяса (говядина, свинина, баранина) 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 | | |
| **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  | 36ч |  | | |
| **ПП.1** 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 | | |
| **ПП.2** Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.  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 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 | | |
| **ПП.3**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.  4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.  5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.  6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 6ч | 3 | | |
| **ПП.4** Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.  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 | | |
| **ПП.5** Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи  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 порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  4. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.  5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. | 6ч | 3 | | |
|  | **Дифференцированный зачет.** | 6ч |  | | |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | | **Уровень освоения** | |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  | **252 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** |  | **252 ч** | |  | |
| **ПП.1** Приготовление бульонов  (мясокостный бульон, костный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон)  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 бульонов  (мясокостный бульон, костный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон)  6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  7. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  10. 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 | |
| **ПП.2** Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.  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 отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.  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 | |
| **ПП.3** Приготовление заправочных 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 заправочных супов  4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.4** Приготовление молочных 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 супов региональной кухни.  4. Приготовление молочных супов  5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.5**  Приготовление супов-пюре  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 супов-пюре  5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.6** Приготовление холодных и сладких супов.  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 холодных и сладких супов.  4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.7**Приготовление простых и основных горячих соусов  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 на растительном масле (майонез и его разновидности).  4. Приготовление простых и основных горячих соусов  5. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  10. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.8** Приготовления простых и основных горячих соусов.  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. Приготовления простых и основных горячих соусов.  4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  9. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.9** Приготовление простых и основных горячих соусов.  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. Отпуск, хранение  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 | |
| **ПП.10** Приготовление соусов яично-масляных, масляные смеси  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка овощей к производству.  3. Приготовление соусов яично-масляных, масляные смеси  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 | |
| **ПП.11** Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей и грибов  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка зерновых продуктов к производству.  3. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей и грибов  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 | |
| **ПП.12** Приготовление блюд, гарниры из припущенных овощей  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка зерновых продуктов к производству.  3 Приготовление блюд, гарниры из припущенных овощей  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 | |
| **ПП.13** Приготовление блюд, гарниров из тушеных овощей  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3.Приготовление блюд, гарниров из тушеных овощей  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 | |
| **ПП.14** Приготовление блюд, гарниров из жареных овощей и грибов  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.6.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд, гарниров из жареных овощей и грибов  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. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.15**Приготовление блюд, гарниров из запеченных овощей и грибов  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 блюд, гарниров из запеченных овощей и грибов  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.16** Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.5.2.6* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.17** Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных 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 и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.18** Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных 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 и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий  4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  6. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  7. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.19**Приготовление и оформление простых блюд из яиц  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.6.,.* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц  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 | |
| **ПП.20** Приготовление и оформление простых блюд из творога  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 и оформление простых блюд из творога  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 | |
| **ПП.21** Приготовление и оформление простых и мучных блюд из теста  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 и оформление простых и мучных блюд из теста  5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  4. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  6. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.22** Приготовление и оформление простых кулинарных изделий  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 и оформление простых кулинарных изделий  4. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  6. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6ч | | 3 | |
| **ПП.23** Технология приготовления бездрожжевого пресного теста и изделий из него  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5.,* | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Технология приготовления бездрожжевого пресного теста и изделий из него  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 | |
| **ПП.24.** Приготовление, оформление простых блюд из рыбы отварной  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, оформление простых блюд из рыбы отварной  (варка порционным куском, варка целыми тушками, варка рыбы звеньями)  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 | |
| **ПП.25** Приготовление, оформление простых блюд из 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, оформление простых блюд из припущенной рыбы  (рыба припущенная паровая, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом).  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 | |
| **ПП.26** Приготовление, оформление простых блюд рыба тушеная  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, оформление простых блюд рыба тушеная  (Рыба, тушенная в томате с овощами, рыба соленная, тушеная в томате с овощами).  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 | |
| **ПП.27** Приготовление и оформление рыбы жареной  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 и оформление рыбы жареной  (рыба жареная, рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте, зразы донские, рыба жареная гриль).  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 | |
| **ПП.28** Приготовление и оформление рыбы запеченной  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 и оформление рыбы запеченной  (рыба, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная под молочным соусом, рыба, запеченная в раковинах, солянка из рыбы на сковороде).  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 | |
| **ПП.29** 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 и оформление блюд из рыбной котлетной массы  (котлеты или биточки, тефтели, тельное из рыбы, зразы, фрикадельки рыбные).  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 | |
| **ПП.30** Приготовление блюд из нерыбных продуктов  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  (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 | |
| **ПП.31.**Приготовление отварных мясных блюд, 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 отварных мясных блюд, блюд из субпродуктов (мясо, окорок, корейка отварные, сосиски или сардельки отварные, котлеты натуральные паровые,  мозги отварные, бешбармак по киргизки, вымя отварное в соусе).  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 | |
| **ПП.32** Приготовление блюд из жареного мяса  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 жареного мяса.  (мясо жареное крупным, порционными и мелкокусковыми кусками,  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 | |
| **ПП.33** Приготовление блюд из тушеного мяса  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 тушеное, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш  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 | |
| **ПП.34** Приготовление блюд из тушеного мяса  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  (азу, лагман, мульги-капсад, плов по-узбекски).  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 | |
| **ПП.35** Приготовление блюд из рубленной, котлетной  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 рубленной, котлетной  (бифштекс рубленный, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, тефтели).  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 | |
| **ПП.36** Приготовление блюд из запеченного мяса  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 запеченного мяса  (голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде).  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 | |
| **ПП.37** 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  (мозги жареные, почки жареные с помидорами или лимонным соком, почки жареные в соусе, бастурма, кабоб» Лазат» (отбивная).  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 | |
| **ПП.38** 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 (язык отварной, почки по-русски, мозги отварные, мозги фри).  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 | |
| **ПП.39** Приготовление блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.  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 домашней птицы разнообразного ассортимента.  (куры, цыплята, индейки отварные, припущенная птица, цыплята паровые, куры, цыплята жареные, цыплята табака, котлеты по–киевски).  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 | |
| **ПП.40** Приготовление блюд из дичи разнообразного ассортимента.  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 дичи разнообразного ассортимента.  (птица, дичь по-столичному (шницель), котлеты рубленные из птицы или дичи, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему).  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 | |
| **ПП.41** Приготовление блюд из субпродуктов птицы разнообразного ассортимента.  Отпуск, хранение  *ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.*  Приготовление блюд из кролика разнообразного ассортимента  Отпуск, хранение | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Приготовление блюд из субпродуктов птицы разнообразного ассортимента.  (субпродукты тушеные в соусе, сердечки в кляре)  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 | |
|  | **Дифференцированный зачет.** | 6ч | |  | |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | | | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | | | **4** |
| **ПМ.03 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 |  | **108 ч** | | |  |
| **ПП.1** Оформление, отпуск, хранение. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями закрытые, открытые (бутерброд с маслом, бутерброд с ветчиной или маслом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. 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 |
| **ПП.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.  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 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 |
| **ПП.3** Приготовление салатов из сырых овощей.  Салат зеленый, салат из редиса, салат  «Весна», салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор  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 |
| **ПП.4** 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 |
| **ПП.5** Приготовление и оформление салатов из отварных овощей.  Салат «Летний», салат картофельный, картофельный с кальмаром.  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 «Летний», салат картофельный, картофельный с кальмаром. 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 |
| **ПП.6** 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.  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.  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. 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 |
| **ПП.7** 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.,3.4.* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  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. 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 |
| **ПП.8** 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.,3.4* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  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. 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 |
| **ПП.9** 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.,3.4* | **Содержание:**  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  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. 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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.11.** 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  Соусы на уксусе (маринад овощной с томатом, соус-хрен, соус-хрен со сметаной, горчица столовая).  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 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  Соусы на уксусе (маринад овощной с томатом, соус-хрен, соус-хрен со сметаной, горчица столовая).  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 | | | 3 |
| **ПП.12** 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 сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленная  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 сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленная  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 |
| **ПП.13** 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.  3. 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 |
| **ПП.14** 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 |
| **ПП.15** 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 |
| **ПП.16** 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 |
| **ПП.17** Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (студень говяжий ,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 производственной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  | **108ч** |  |
| **МДК.4.1Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** |  | **12ч** |  |
| **ПП.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 |
| **ПП.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** |  | 96ч |  |
| **ПП.1** Приготовление плодов и ягод для подачи.  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 плодов и ягод для подачи.  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.2.** 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 различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Приготовление компотов, киселей.  6. Оценка качества холодных сладких блюд 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. | 6ч | 3 |
| **ПП.3** Приготовление желе.  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 желе.  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.4.** Приготовление муссов.  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 муссов.  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.5.** Приготовление самбуков  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 самбуков  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.6.**. Приготовление кремов и взбитых сливок  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 кремов и взбитых сливок  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.7.** Приготовление мороженого  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 мороженого. 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. | 6ч | 3 |
| **ПП.8** Приготовление суфле.  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 суфле.  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. | 6ч | 3 |
| **ПП.9.** Приготовление пудингов  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 пудингов  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.10** Приготовление гренок и других сладких блюд  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 гренок и других сладких блюд  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.11** Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков.  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 молочных и сливочных прохладительных напитков.  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.12** Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков  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 плодово-ягодных прохладительных напитков  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.13** Приготовление безалкогольных коктейлей  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 безалкогольных коктейлей  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.14** Приготовление безалкогольных коктейлей  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 безалкогольных коктейлей  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
| **ПП.15** Приготовление чай, кофе.  Приготовление какао и шоколада    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 чай, кофе.  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6ч | 3 |
|  | **Дифференцированный зачет.** | **6ч** |  |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.05 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** |  |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **МДК.5.2Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  | **306ч** |  |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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. | 6 | 3 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.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 |
| **ПП.50**  Технология приготовления миндальных тортов; Торт «Миндально-фруктовый», Торт «Крещатик» 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 ПП** | | **864ч** |  |

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

# 4.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика на предприятиях общественного питания

Реализация программы производственной практики осуществляется на предприятиях общественного питания

**Оборудованиепредприятий:**

***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**

Производственная практика может проводиться в форме:

- уроков производственного обучения;

- производственной деятельности по изготовлению обучающимися на предприятиях общественного питания наглядных пособий, технических средств обучения, и другой товарной продукции, технология изготовления которой отвечает требованиям программы практики;

- производственной деятельности на предприятиях по профилю специальности;

Производственная практика проводится наставниками общественного питания обучения или.

На период производственной практики наставнику закрепляют от 1 до 5 человек

Производственная практика практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням(неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Производственная практика в профильной организации проводится в составе трудового коллектива под руководством наставников и под контролем руководителя практики. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной практики на предприятиях общественного питания составляет 6-8 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. Руководитель практики заключает договор с предприятием, методические рекомендации, аттестационный лист, дневник производственного.

При прохождении производственной 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 производственной 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 производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной 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.** | **иметь практический опыт в :**  подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительньх приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи•, приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. / иметь практический опыт применим для производственной практики/ | **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 2.1 – ПК 2.8** | **иметь практический опыт в :**  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. | **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 3.1 – ПК3.6** | **иметь практический опыт в** :  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями | **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 4.1 – ПК4.5** | **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом | **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  .  **Итоговый контроль:**  - оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене. |
| **ПК 5.1 – ПК5.5** | **иметь практический опыт в**:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, | **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета  **Итоговый контроль:**  Квалификационный экзамен  **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 |