

Департамент образования и науки Приморского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Спасский политехнический колледж»

КОПИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.01.17 Повар, кондитер

г. Спасск - Дальний

2015 год

«Рассмотрена»	«Рекомендована»	«Утверждаю»
на заседании ПЦК	работодатель	Зам.директора по УПР
Протокол № ____	_____	КГБ ПОУ «СПК»
«__» ____ 20__ г.	_____	_____ Т.М. Лень
Председатель ПЦК		
_____ Е.А. Царапкина	«__» ____ 201__ г.	«__» ____ 201__ г.
«__» ____ 201__ г.		

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Спасский политехнический колледж»

Разработчики:

Царапкина Евгения Александровна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рецензенты:

Кущевая Светлана Ивановна – заведующая мини пекарней «Хлебодар»

Ф.И.О

должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО входящей в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**, по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организация общественного питания** по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего с получением среднего (полного) общего образования. Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ПД):

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов;

4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

4.3.3. Приготовление супов и соусов;

4.3.4. Приготовление блюд из рыбы;

4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок;

4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков;

4.3..8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров;
4. Готовить, оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
8. Готовить бульоны и отвары;
9. Готовить простые супы;
10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
11. Готовить простые холодные и горячие соусы;
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
20. Готовить и оформлять салаты;
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда;
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
24. Готовить простые горячие напитки;
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки;
26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа учебной практики может быть использована после соответствующей корректировки в программах:

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР № 16675 Повар, №16676 Повар судовой. Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;
- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР № 16675 Повар, №16676 Повар судовой. Требуется профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт работы:

- при приготовлении широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей;
- в подготовке основного и дополнительного сырья для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- на технологическом оборудовании пищевого и кондитерского производства;
- с посудой и инвентарём;
- по самостоятельному выполнению процессов и операций приготовления продуктов питания;
- выполнения трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

Номер и наименование профессионального модуля	Количество часов
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	36
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	72
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	36
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	72
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	36
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72
Итого за курс обучения	396

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы СПО по программе ППКРС выпускник должен обладать общими компетенциям (ОК), включающими в себя:

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с кост-

	ным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессио- нального моду- ля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ - 01	Приготовление блюд из овощей и грибов.	36
<i>Тема - 01.1</i>	<i>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</i>	6
	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	
<i>Тема - 01.2</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов.</i>	30
	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
	Всего часов :	36
ПМ – 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
<i>Тема – 02.1</i>	<i>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.</i>	6
	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.	
<i>Тема – 02.2</i>	<i>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</i>	12
	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
<i>Тема – 02.3</i>	<i>Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий.</i>	12
	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий	
<i>Тема – 02.4</i>	<i>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога</i>	18
	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	
<i>Тема – 02.5</i>	<i>Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</i>	24
	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
	Всего часов:	72
ПМ 03	Приготовление супов и соусов.	
<i>Тема – 03.1</i>	<i>Приготовление супов</i>	18
	Приготовление бульоны и отвары.	
	Приготовление простые супы.	
<i>Тема – 03.2</i>	<i>Приготовление соусов.</i>	18
	Приготовление отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
	Приготовление простые горячие и холодные соусы.	
	Всего часов:	36
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы.	
<i>Тема 04.1</i>	<i>Технология обработки сырья.</i>	12
	Обработка рыбы с костным скелетом.	
	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
<i>Тема 04.2</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы.</i>	60
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	
	Всего часов:	72
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
<i>Тема 05.1</i>	<i>Подготовка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	12

	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	
Тема 05.2	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	24
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясопродуктов.	
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	
	Всего часов:	36
ПМ 06	Приготовление холодных блюд и закусок.	
Тема 06.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	12
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	
	Приготовление и оформление простых холодных закусок.	
Тема 06.2	Технология приготовления и оформления салатов и холодных блюд.	24
	Приготовление и оформление салатов	
	Приготовление и оформление простых холодных блюд	
	Всего часов:	36
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков.	
Тема 07.1	Приготовление сладких блюд и напитков.	24
	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	
Тема 07.2	Приготовление напитков.	12
	Приготовление простых горячих напитков.	
	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	
	Всего часов:	36
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	
Тема 08.1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	12
Тема 08.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	12
Тема 08.3	Приготовление и оформление печенья, пряников, коржиков.	12
Тема 08.4	Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	12
Тема 08.5	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	12
Тема 08.6	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.	12
	Всего часов:	72
	Итого:	396

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 1.2	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов	36	36	*	*	*	*
ПК 2.1 – 2.5	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	72	*	72	*	*	*
ПК 3.1 – 3.4	ПМ.03. Приготовление супов и соусов	36	*	*	36	*	*
ПК 4.1 – 4.3	ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	72	*	*	*	72	*
ПК 5.1 – 5.4	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36	*	*	*	*	36
ПК 6.1 – 6.4	ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36	*	*	*	*	36
ПК 7.1 – 7.3	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	36	*	*	*	*	36
ПК 8.1 – 8.6	ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	*	*	*	*	72
	Всего:	396	36	72	36	72	180

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование ПМ, МДК и тем учебной практики	Содержание учебного материала		Объём часов с указанием по семестрам					
			1	2	3	4	5	6
1	2		3	4	5	6	7	8
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		186	186					
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		42	42					
Т. УП.1.1 Механическая кулинарная обработка	Требования современного рынка труда к выпускникам профессиональных учебных заведений. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей. Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных, листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов: сортировка, очистка, промывание. Освоение приемов по минимизации потерь при обработке овощей. Освоение приемов по хранению, охлаждению и замораживанию обработанных овощей и грибов. Освоение приемов нарезки овощей в соответствии с их кулинарным использованием.	6	6					

Т. УП.1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. Подготовка овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. Освоение приемов по приготовлению блюд из отварных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей. Освоение приемов по минимизации потерь витаминов при тепловой обработке овощей. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.	30	30					
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		303		178	36			
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		51		51				

Т.УП.2.1 Подготов- ка зерновых про- дуктов, жиров, са- хара, муки, яиц, мо- лока для пригото- вления блюд и гар- ниров	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп. Ознакомление с организацией рабочих мест при подготовке зерновых про- дуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарни- ров Подбор инвентаря и инстру- ментов для подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, мо- лока для приготовления блюд и гарниров Освоение приемов по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, му- ки, яиц, молока к тепловой обра- ботке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и прави- лами хранения блюд и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога теста.	6		6				
Т.УП.2.2 Приготов- ление и оформление каш, гарниров из круп и риса, про- стых блюд их бобо- вых и кукурузы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп. Ознакомле- ние с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из круп. Подбор инвентаря и ин- струментов для приготовления блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по подготовке круп к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гар- ниров из круп. Ознакомление с режимом тепловой обра- ботки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд из круп.	12		12				

Т.УП.2.3 Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Освоение приемов по подготовке макаронных изделий к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из макаронных изделий. Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд из макаронных изделий.	12		12				
Т.УП.2.4 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из яиц и творога. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из яиц и творога. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из яиц и творога. Освоение приемов по подготовке яиц и творога к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из яиц и творога. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из яиц и творога. Освоение приемов по приготовлению блюд из яиц и творога. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд из яиц и творога.	18		18				

Т.УП.2.5 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем Подбор инвентаря и инструментов для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем Освоение приемов по подготовке к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения простых мучных блюд из теста с фаршем Освоение приемов по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи простых мучных блюд из теста с фаршем	24		24				
ПМ.03 Приготовление супов и соусов		218			218			
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		74			74			
Т.УП.3.1 Приготовление полуфабрикатов для соусов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления соусов. Освоение приемов по приготовлению бульонов для соусов. Освоение приемов по приготовлению мучных пассеровок: сухих и жировых. Освоение приемов по пассерованию овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, и правилами хранения полуфабрикатов для соусов. Замораживание полуфабрикатов для соусов.	3			3			

Т.УП.3.2 Приготовление горячих соусов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении горячих соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении горячих соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Приготовление бульонов и отваров для горячих соусов. Приготовление мучных пассеровок. Пассерование овощей. О Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении горячих соусов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения горячих соусов. Освоение приемов по приготовлению основных соусов – белого, красного, томатного, сметанного, молочного, грибного. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по приготовлению производных соусов. Освоение приемов по приготовлению соусов яично-масляных. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче горячих соусов.	6			6			
Т.УП.3.3 Приготовление холодных соусов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных соусов. Освоение приемов по приготовлению соуса майонез. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов на основе майонеза. Освоение приемов по приготовлению заправок, маринадов, желе. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении холодных соусов. Освоение приемов при приготовлении масляных смесей. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения холодных соусов и масляных смесей. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных соусов и масляных смесей.	6			6			

Т.УП.3.4 Приготовление сладких соусов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких соусов. Подготовка фруктов, ягод. Приготовление сиропа. Подготовка загустителей и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по приготовлению сладких соусов из ягод, фруктов, сухофруктов. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения сладких соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких соусов.	3			3			
--	--	----------	--	--	----------	--	--	--

Т.УП.3.5 Приготовление заправочных супов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении заправочных супов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении заправочных супов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бульонов. Освоение приемов по приготовлению бульонов: соблюдение соотношения количества продуктов и воды, режима варки, правил использования кореньев, зелени, пряностей. Ознакомление с правилами хранения бульонов. Освоение приемов по проведению бракеража бульонов. Освоение приемов по приготовлению прозрачных супов. Освоение приемов по приготовлению гарниров для прозрачных супов. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения прозрачных супов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче прозрачных супов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления заправочных супов. Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления. Приготовление бульонов. Пассерование кореньев. Подготовка дополнительных продуктов. Освоение приемов по приготовлению щей, борщей, рассольников, солянок, картофельных, овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода заправочных супов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче	12			12			
---	---	----	--	--	----	--	--	--

Т.УП.3.6 Приготовление холодных супов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных супов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных супов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных супов. Освоение приемов по приготовлению холодных супов: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, температурного режима, правил использования пряностей. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода холодных супов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных супов	3			3			
Т.УП.3.6 Приготовление молочных и сладких супов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении молочных и сладких супов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении молочных и сладких супов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления молочных и сладких супов. Освоение приемов по приготовлению молочных и сладких супов: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, температурного режима варки, правил использования пряностей. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода молочных и сладких супов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче молочных и сладких супов.	3			3			
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы		222			28	98	144	
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		78			78			

Т.УП.4.1 Механическая кулинарная обработка рыбы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки рыбы. Подготовка рабочего места для обработки рыбы; подбор инструментов и инвентаря. Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с реберными костями и кожей, филе без реберных костей с кожей, филе без реберных костей и кожи. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы. Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из рыбы.	6				6		
Т.УП.4.2 Приготовление блюд из отварной, припущенной запеченной, жареной, тушёной, фаршированной рыбы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из рыбы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из рыбы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из рыбы. Освоение приемов по приготовлению блюд из рыбы. Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из отварной и припущенной, жареной , запеченной, тушёной фаршированной рыбы..	24				24		

Т.УП.4.3 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении рыбной котлетной массы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из рыбной котлетной массы. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбной котлетной массы.	3				3		
Т.УП.4.4 Приготовление блюд и нерыбных продуктов моря	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при обработке нерыбных продуктов моря.. Ознакомление с организацией рабочих мест при обработке и приготовлении блюд из нерыбных продуктов моря. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Освоение приемов обработки нерыбных продуктов моря. Ознакомление с правилами хранения обработанных нерыбных продуктов моря. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из нерыбных продуктов моря. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из нерыбных продуктов моря. Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из нерыбных продуктов моря.	3				3		
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		269				120	108	
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		125					125	

Т.УП.5.1 Механическая кулинарная обработка мяса	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживанию, жиловке, зачистке. Освоение приемов по нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых; по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию. Проведение бракеража полуфабрикатов	3					3	
Т.УП.5.2 Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке субпродуктов. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки субпродуктов. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов. Проведение бракеража полуфабрикатов из субпродуктов. Освоение приемов по приготовлению блюд из субпродуктов. Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из субпродуктов.	3					3	
Т.УП.5.3 Приготовление блюд из отварного, жареного, запеченного, тушёного мяса	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из мяса. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из мяса. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из мяса. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из мяса. Освоение приемов по приготовлению блюд из мяса. Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.	18					18	

Т.УП.5.4 Приготовление блюд из натуральной рубленой массы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении натуральной рубленой массы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении натуральной рубленой массы и блюд из натуральной рубленой массы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления натуральной рубленой массы и блюд из натуральной рубленой массы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из натуральной рубленой массы. Освоение приемов приготовления натуральной рубленой массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: бифштекс, котлета, шницель, люля-кебаб, фрикадельки. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Освоение приемов по приготовлению блюд из натуральной рубленой массы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из натуральной рубленой массы. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из натуральной рубленой массы.	3					3	
Т.УП.5.5 Приготовление блюд из котлетной массы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении котлетной массы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении котлетной массы и блюд из котлетной массы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления котлетной массы и блюд из котлетной массы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из котлетной массы. Освоение приемов приготовления котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению блюд из котлетной массы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из котлетной массы. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из котлетной массы.	3					3	

Т.УП.5.6 Обработка птицы и приготовление блюд из домашней птицы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке домашней птицы. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки домашней птицы. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы. Проведение бракеража полуфабрикатов из домашней птицы. Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, жареной, тушеной домашней птицы, из филе домашней птицы. Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из домашней птицы.	6					6	
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок		192				24	60	108
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		48				24	24	
Т.УП.6.1 Приготовление бутербродов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении бутербродов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении бутербродов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов. Подготовка хлеба и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения бутербродов. Освоение приемов по приготовлению бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Освоение приемов по нарезке продуктов для отпуска порциями. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче бутербродов.	6					6	

Т.УП.6.2 Приготовление салатов и винегретов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении салатов и винегретов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении салатов и винегретов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления салатов и винегретов. Ознакомление с ассортиментом салатов и винегретов. Подготовка продуктов для приготовления салатов и винегретов. Нарезка продуктов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения салатов и винегретов. Освоение приемов по приготовлению салатов и винегретов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче салатов и винегретов.	18					18	
Т.УП.6.3 Приготовление холодных блюд и закусок	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд и закусок. Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Нарезка продуктов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных блюд и закусок. Освоение приемов по приготовлению холодных блюд и закусок: рыбных, мясных, из овощей, яиц, грибов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных блюд и закусок.	12					12	
ПМ.07 Приготовлен сладких блюд и напитков		216					108	108
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		72					72	

Т.УП.7.1 Приготовление сладких холодных и горячих блюд	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких холодных и горячих блюд. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких холодных и горячих блюд. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких холодных и горячих блюд. Ознакомление с ассортиментом сладких холодных и горячих блюд. Подготовка продуктов для приготовления сладких холодных и горячих блюд. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения сладких холодных и горячих блюд. Освоение приемов по приготовлению сладких холодных и горячих блюд: желе, муссов, кремов и др. Выбор соусов и сиропов. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких холодных и горячих блюд.	24					24	
Т.УП.7.2 Приготовление холодных и горячих напитков.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных и горячих напитков. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных и горячих напитков. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных и горячих напитков. Ознакомление с ассортиментом холодных и горячих напитков. Подготовка продуктов для приготовления холодных и горячих напитков. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных и горячих напитков. Освоение приемов по приготовлению холодных напитков: киселей, компотов, напитков и др. Освоение приемов по приготовлению горячих напитков: чая, кофе, какао и др. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных и горячих напитков.	12					12	
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		538				28	90	420
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		177				28	18	127

Т.УП.8.1 Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление фаршей для приготовления мучных кондитерских изделий: капустного, мясного, рыбного, творожного, из фруктов и др. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: посыпок, фруктовых начинок, сиропов, глазури, помады, кремов и др. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Освоение приемов по проведению бракеража, полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	6					6	
Т.УП.8.2 Приготовление хлебобулочных изделий	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлебобулочных изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении хлебобулочных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения хлебобулочных изделий. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк. Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Освоение приемов по проведению бракеража, хлебобулочных изделий.	12					12	

Т.УП.8.3 Приготовление мучных кондитерских изделий	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мучных кондитерских изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мучных кондитерских изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении мучных кондитерских изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения мучных кондитерских изделий. Освоение приемов по приготовлению теста: сдобного пресного, пряничного, песочного, вафельного, пресного слоеного. Освоение приемов по приготовлению мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Освоение приемов по оформлению мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Освоение приемов по проведению бракеража, мучных кондитерских изделий.	12					12	
Т.УП.8.4 Приготовление пирожных и тортов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожных и тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пирожных и тортов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных и тортов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных и тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных и тортов. Освоение приемов по приготовлению теста: бисквитного, заварного, воздушного, миндального. Освоение приемов по приготовлению пирожных и тортов из различных видов теста. Освоение приемов по оформлению пирожных и тортов разными способами: кремом, фруктами и т. д. Освоение приемов по приготовлению и оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Освоение приемов по проведению бракеража пирожных и тортов.	12					12	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в:

- ✓ Учебная мастерская – столовая;
- ✓ Учебная мастерская – лаборатория:
 - Учебный кулинарный цех;
 - Учебный кондитерский цех;
 - Учебный хлебопекарный цех.

Оборудование рабочих мест в мастерской - столовой:

- ✓ рабочее место мастера производственного обучения;
- ✓ комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- ✓ комплект учебно-планирующей документации.

Мясо – рыбный цех:

- производственные столы с организацией рабочих мест по числу учащихся в подгруппе;
- комплект промаркированных досок;
- комплект поварских и разделочных ножей;
- набор посуды и инвентаря;
- холодильное оборудование;
- мясорубка электрическая;
- весы;
- колода для рубки мяса;
- мойка с центральным водоснабжением и водоотведением;
- вытяжная и приточная вентиляция.

Горячий (варочный) цех:

- производственные столы с организацией рабочих мест по числу учащихся в подгруппе;
- электроплита ПЭСМ-4;
- жарочные шкафы;
- пекарские шкафы;
- овощерезательная машина;
- набор посуды;
- набор инвентаря;
- комплект поварских ножей;
- весы;
- комплект маркированных досок;
- котёл пищеварочный КПЭ.
- мойка с центральным водоснабжением и водоотведением;
- вытяжная и приточная вентиляция.
- холодильное оборудование.

Кондитерский цех:

- тестомес с комплектом рабочих органов;
- взбивальная машина с комплектом рабочих органов;
- производственные столы (рабочие места) по числу учащихся в подгруппе;
- пекарский шкаф;
- весы (электронные и механические);
- комплект посуды;
- комплект инвентаря;
- набор кондитерских насадок с кондитерскими мешками.
- миксеры;
- мойки с центральным водоснабжением и водоотведением;
- вытяжная и приточная вентиляция.
- холодильное оборудование.

Раздача:

- раздаточная линия;
- мармитная линия;
- набор посуды;

- набор инвентаря;
- вытяжная и приточная вентиляция.
- холодильное оборудование.

Оборудование рабочих мест в мастерской - лаборатории:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся в подгруппе;
- комплект ножей;
- кухонный инвентарь, необходимый для выполнения учебно – производственных работ, согласно перечня;
- комплект разделочных досок с маркировкой;
- электроплиты;
- духовые шкафы;
- вытяжная и приточная вентиляция.
- холодильное оборудование;
- весы (электронные и механические);
- мясорубка электрическая;
- миксеры;
- соковыжималка;
- чоппер;
- блендер;
- слайдер;
- набор для карвинга;
- мойки для посуды и инвентаря (центральное водоснабжение с горячей и холодной водой, водоотведение);

Кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся в подгруппе;
- комплект кондитерских ножей;
- кухонный инвентарь, необходимый для выполнения учебно – производственных работ, согласно перечня;
- столики для украшения кондитерских изделий;
- электроплиты;
- пекарские шкафы;
- вытяжная и приточная вентиляция.
- холодильное оборудование;
- весы (электронные и механические);
- мясорубка электрическая;
- миксеры;
- кофемолка;
- комплект кондитерских насадок с мешками;
- вафельницы электрические;
- мойки для посуды и инвентаря (центральное водоснабжение с горячей и холодной водой, водоотведение).

4..2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., «Кулинария», учебник для начального профессионального образования; М., издательский центр «Академия» 2016г.
2. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2017 г.
2. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов-на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов-на Дону; «Феникс» 2001 г.
4. Интернет ресурсы.
5. Мультимедийные материалы.
6. Электронные образовательные ресурсы и учебники.
7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Издательский центр «Академия». 2016 г

4.3. Общие требования к организации учебной практики.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной (36 часов в неделю) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля (4 часов в неделю). Длительность урока учебной практики составляет не 6 часов в день.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является изучение теоретического материала междисциплинарного курса и прохождения учебной практики (производственного обучения) для получения первичных профессиональных навыков по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (производственное обучение) практику, которая рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику в рамках профессионального модуля рекомендуется проводить концентрированно.

При работе над выпускной письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации.

Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программ учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно – производственных занятий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить бульоны и отвары.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые супы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые холодные и горячие соусы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Наблюдение в процессе учебной практики.
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять салаты.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить простые горячие напитки.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	6ч.	1ч.	20'	3ч40'	- механическая кулинарная обработка овощей; - механическая кулинарная обработка грибов; - простые формы нарезки овощей и грибов; - сложные формы нарезки овощей и грибов.					

<u>Тема № 2</u> «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»	30ч	4ч20' (260')	1ч40'	19ч	(1)- картофель отварной; - картофельное пюре картофеля в молоке; - пюре из моркови и свеклы. (2)- морковь с зелёным горошком в молочном соусе; - капуста белокочанная с соусом; - овощи припущенные в молочном соусе. (3)- картофель жареный; - котлеты морковные; - шницель из капусты; - зразы картофельные;- крокеты картофельные (4)- капуста тушёная; - рагу из овощей; - морковь тушёная с рисом и черносливом; (5)- картофельная запеканка; - рулет картофельный; - солянка овощная; - голубцы овощные; - перец фаршированный.	2	-	-	3	-
						3	-	-	3	-
						3	-	-	4	-
						3	-	-	3	-
						3	-	-	3	-

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)

Тема №3 «Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий»	12ч ·	1ч40'	40'	7ч40'	(1)– макароны отварные с сыром; – макароны с сыром, томатом; – макароны отварные с овощами; – макаронник; – лапшевик.	3	-	-	5	-
Тема №4 «Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога»	18ч ·	2ч20'	40'	10ч	(1) – яйца отварные (всмятку, в мешочек, вкрутую); - яичница – глазунья; - яичница с гарниром; - омлет; - драчена; - яйца запеченные под молочным соусом. (2) – творожная масса с изюмом; - вареники с творожным фаршем; - вареники ленивые отварные; - сырники, запеканка, пудинг из творога.	$\frac{3}{4}$ 3	- -	- -	6 4	- -
Тема №5 «Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем»	24ч ·	2ч30'	1ч20'	16ч10'	(1) – пирожки печёные, жаренные с различными фаршами (овощные, мясные, рыбные, повидло); - расстегаи; - ватрушки; - кулебяки. - оладьи и блины; - пельмени и вареники; - заварное тесто; - слоёное тесто.	3	-	-	5	-

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Супы»	24ч	2ч30'	1ч20'	16ч10'	(1) – борщ с капустой и картофелем; - борщ украинский; - борщ флотский; - борщ сибирский; - рассольник ленинградский; - рассольник домашний; - щи по-уральски; - щи суточные; (2) -- солянка сборная мясная; - суп картофельный с фрикадельками; - суп картофельный с крупой; - суп картофельный с бобовыми; - супы картофельный с макаронными изделиями. (3) - суп крестьянский; - суп из овощей; - суп харчо; - суп-лапшу домашнюю. - суп молочный с крупой; - суп молочный с макаронными изделиями; - суп молочный с овощами;	3 3/4 3	- - -	- - -	3 3 3	- - -

					(4) - окрошка мясная; - окрошка овощная; - щи зеленые с яйцом.- суп-пюре из разных овощей; - суп-пюре из бобовых; - суп-пюре из птицы; - суп из свежих плодов; - суп из смеси сухофруктов; - бульон с пельменями; - бульон с пирожками; - бульон с фрикадельками.	4/3	-	-	3	-
<u>Тема № 2</u> «Соусы»	12ч ·	1ч30'	40'	7ч50'	(1) – соус красный основной; - соус красный кисло – сладкий; - соус белый; - соус грибной; - соус сметанный; - соус молочный; (2) - соус яично-масляный; - смеси масляные; - соусы холодные и желе;	3	-	-	4	-
						3	-	-	4	-

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Механическая кулинарная обработка рыбы»	12ч	1ч30'	40'	7ч50'	(1) - произвести механическую кулинарную обработку рыбы и морепродуктов приготовить: - рыба отварная с гарниром; - кальмар отварной.	2	-	-	3	-
					(2)-произвести механическую кулинарную обработку рыбы и приготовить: - рыба припущенная; - рыба припущенная с белым соусом и гарниром	3	-	-	3	-
<u>Тема № 2</u> «Приготовление блюд из рыбы»	24ч	2ч30'	1ч20'	16ч10'	(1) рыба жареная с луком по-ленинградски; - рыба в тесте; - зразы донские	$\frac{3}{4}$	-	-	3	-
					(2) – рыба запеченная с картофелем по-русски; - рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски.	4	-	-	2	-
					(3) - котлеты или биточки из рыбы; - тельное из рыбы с гарниром.	$\frac{3}{4}$	-	-	2	-
					(4) - кнели; - кальмад жареный с сухарях; – кальмар в сметанном соусе или томатном соусе.	3	-	-	3	-

Мастер производственного обучения

(Е.А. Царапкина)

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

_____ Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»	6ч.	40'	20'	3ч50'	(1)– произвести механическую кулинарную обработку и обвалку (говядина, свинина, баранина); - механическая кулинарная обработка птицы домашней, заправка птицы; - механическая кулинарная обработка субпродуктов. (2)- приготовить полуфабрикаты из мяса (для плова, шашлыка, бефстроганов, крупным куском, котлета натуральная, бифштекс натуральный, котлета натуральная, шницель, п/ф из птицы и субпродуктов).	2	-	-	3	-
<u>Тема № 2</u> «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	30 ч	3ч20'.	1ч40'	19ч30'	(1) – мясо отварное; - сосиски или сардельки отварные; - мясо жаренное крупным куском (ростбиф); - свинина жаренная; - бифштекс;	3	-	-	3	-

				- антрекот.	3	-	-	3	-
				(2) – бефстроганов; - поджарка; - ромштекс; - шницель; - мясо тушёное; - мясо шпигованное.	3	-	-	3	-
				(3) - гуляш; - азу; - плов; - запеканка картофельная с мясом; - бифштекс рубленый; - котлеты и биточки; - зразы; - тефтели.	3	-	-	3	-
				(4) – язык отварной; - печень жаренная; - печень тушёная в соусе; - куры и цыплята отварные и жаренные; - котлеты из филе птицы; - котлеты по-киевски; птица тушёная в соусе.					

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Приготовление бутербродов и холодных закусок»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	(1) - бутерброды с сыром, колбасой; - салат из свежих огурцов; - салат из свежих помидоров; - салат из белокочанной капусты; - икру баклажанную; - яйца фаршированные. (2) - бутерброды открытые; - бутерброды закрытые (сэндвич); - бутерброды закусочные (канапе).	3	-	-	4	-
						3	-	-	3	-
<u>Тема № 2</u> «Приготовление и оформление салатов и холодных блюд»	24 ч.	2ч30'	1ч20'	16ч10'	(1) - салат картофельный; - салат картофельный с кальмаром; - салат мясной; - салат столичный; - салат-коктейль с ветчиной; (2) - винегрет овощной; - винегрет с сельдью. (3) - сельдь с гарниром; - сельдь с картофелем и маслом; - сельдь рубленая; - жареную рыбу под маринадом; (4) - ростбиф с гарниром; - мясо отварное с гарниром; - паштет из печени.	3	-	-	3	-
						3	-	-	2	-
						3	-	-	2	-
						3	-	-	3	-

Мастер производственного обучения

(Е.А. Царапкина)

« » 20 г.

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

47

					тов.					
<u>Тема № 2</u> «Приготов- ление напитков»	2ч	1ч30'	40'	7ч50'	(1) – чай (чёрный, зелёный); - кофе чёрный; - кофе по-восточному; - какао с молоком; - шоколад; - сбитень. (2) – чай холодный; - кофе глясе; - хлебный квас из экстракта; - напиток клюквенный; - малиновый айс-крим; - ананасовый фраппе.	3	-	-	6	-
						3	-	-	6	-

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)

«Утверждаю»

Зам. директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

Т.М. Лень

«__» _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно – производственные работы					
	Всего	Наименование			Наименование	сложность (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<u>Тема № 1</u> «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	(1) – замес теста и выработка хлеба формового; подового. (2) – замес теста и выработка мелкоштучных булочных изделий.	3 3	-- --	-- --	4 6	-- --
<u>Тема № 2</u> «Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	(1) – сочни с творогом; печенье с сыром; кекс майский; кекс кондитерский (весовой) и (штучный). (2) - вафли сахарные; трубочка заварная с начинкой; меренги.	3 3	-- --	-- --	6 5	-- --
<u>Тема № 3</u> «Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	1) – печенье «Ромашка»; «Звёздочка»; «Выемное»; «Нарезное» . (2) – пряники «Детские»; Печатные»; коврижка мятная и медовая.	3 3	-- --	-- --	5 5	-- --
<u>Тема № 4</u> «Приготовление и оформление простых и	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	1) – сироп для промочки; сироп «тираж»; сироп инвертный; помада, глазурь шоколадная, мастика сахарная, ка-	3	--	--	10	--

основных отделочных полуфабри- катов»					рамель молочная и ванильная; фруктовая начинка, крупки, посыпки, шоколад. (2) – крем «шарлот»; «гляссе»; масляный основной и «но- вый»; заварной, из раститель- ных сливок, сливочный; «зе- фир».	3	--	--	5	--
<u>Тема №5</u> «Приготов- ление и оформление отечествен- ных класси- ческих тортов и пирожных»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	(1)– торт «Абрикотин»; «Ли- стопад»; «Сказка»; рулет «Чешский»; «Песочный»; «Паутнка». (2) – торт «Черепаша»; «Сол- нышко»; «Слоеный с орехом»; «Ленинградский»; «Ландыш».	4	--	--	6	--
<u>Тема №6</u> «Приготов- ление и оформление фруктовых и лёгких обез- жиренных тортов и пи- рожных»	12 ч.	1ч30'	40'	7ч50'	(1)– торт «Лимонный»; «Биск- витный с морковным пюре»; «бисквитный с лимонным муссом»; рулет «Чешский»; «Песочный»; «Паутнка». (2) – торт «Черепаша lite»; «Солнышко lite»; «С ягодным пбре»; «Ленинградский lite»; «Ландыш lite».	4	--	--	6	--
						4	---	--	6	--

Мастер производственного обучения

_____ (Е.А. Царапкина)