МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище №85»

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Заведующая кафе «Уют»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кравчук С.Н.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. | Директор ГБПОУ РО ПУ№85  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колода И.П. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. |
|  |  |

**ПРОГРАММА**

# **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# **по профессии среднего профессионального образования**

# **43.01.09Повар, кондитер**

с. Средний Егорлык

20\_\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрено на заседании цикловой комиссии  ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_  От \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |

Рабочая программа производственной практикиразработана на основе требований:

Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:

Головинова Ирина Борисовна, мастер п/о

Рецензенты:

Заведующая кафе «Уют» Кравчук С.Н.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ  2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:  3.ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  4.МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ  5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  6. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.  7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  10. условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |

**1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования

43.01.09Повар, кондитер, заложенных в ФГОС НПО:

- приготовления блюд из овощей и грибов;

- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления супов и соусов;

- приготовления блюд из рыбы;

- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

- приготовления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**3.ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 43.01.09Повар, кондитер;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ВД | Профессиональные компетенции |
| 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

5. Формы контроля:

Дифференцированный зачет

Экзамен квалификационный

Выпускная практическая квалификационная работа

6. Количество часов на освоение программы производственной практики.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля | Количество  часов | Коды профессиональных компетенций. |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 72  36\* | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;  ПК 1.4; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 252  144\* | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;  ПК 2.7;ПК 2.8; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 108  72\* | ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 72  72\* | ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3;  ПК 4.4; ПК 4.5; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 288 | ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4; ПК 5.5; |
| Всего | 1116 |  |

\* Часы из вариативной части

**7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**7.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;

- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий ;

- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН).

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.

**7.2. Требования к организации и проведению: производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;

- закрепление наставника (ов)

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»«Основы товароведения продовольственных товаров» «Техническое оснащение и организация рабочего места» ,«Экономические

и правовые основы профессиональной деятельности»,«Основы

калькуляции и учета», «Охрана труда»,«Иностранный язык

в профессиональной деятельности»

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами .

II ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

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

1Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика . |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

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

1Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| 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, за-кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти-мента |

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

1.Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

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

1. Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 регламентам. |
| 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. |

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

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

**Содержание производственной практики** .

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**  **кулинарных изделий разнообразного ассортимента( 108 часов) из них 36 вариативной части.** | | | |
| Наименование темы | Кол-во часов | Виды работ | Отрабатываемые ПК |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов | 36 | Организация рабочего места, выбор инвентаря при обработке и нарезке овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов | ПК 1.1  ПК 1.2 |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 36 | Организация рабочего места, выбор инвентаря при приготовлении полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3 |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий  из мяса домашней птицы, дичи, кролика | 36 | Организация рабочего места, выбор инвентаря при приготовлении Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика. | ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 0 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**  **кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента( 396 часов) из них 144 вариативной части** | | | |
| Приготовление супов | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов.. Приготовление, оформление и отпуск супов. | ПК 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3 |
| Приготовление горячих соусов | 36 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих соусов Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов. | ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.4. |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | 36 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей. | ПК 2.1  ПК 2.5 |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 36 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп. бобовых, макаронных изделий .Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп. бобовых, макаронных изделий | ПК 2.1.  ПК 2.5 |
| Приготовление блюд из творога , яиц и теста | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога и теста Приготовление, оформление и отпуск блюд из блюд из яиц, творога, теста | ПК 2.1.  ПК 2.6. |
| Приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья. | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья. Приготовление, оформление и отпуск блюда из рыбы и нерыбного сырья.. | ПК 2.1.  ПК 2.7 |
| Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика | ПК 2.1.  ПК 2.8 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**  **разнообразного ассортимента( 180часа)из них 72 вариативной части** | | | |
| Приготовление и оформление бутербродов | 48 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов.  Приготовление, оформление и отпуск. | ПК3.1  ПК 3.4 |
| Приготовление холодных соусов, заливок. | 12 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении холодных соусов.  Приготовление, оформление и отпуск. | ПК3.1  ПК 3.2 |
| Приготовление и оформление салатов и закусок | 120 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении мясных салатов и закусок.Приготовление, оформление и отпуск | ПК 3.1  ПК 3.3  ПК 3.5.  ПК 3.6. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,**  **напитков разнообразного ассортимента. (144 часа) из них 72 вариативной части.** | | | |
| Приготовление сладких блюд. | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сладких блюд.  Приготовление, оформление и отпуск сладких горячих и холодных блюд. | ПК 4.1.  ПК 4.2.  ПК 4.3. |
| Приготовление напитков. | 72 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении напитков.  Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков, холодных напитков, компотов. | ПК 4.1.  ПК 4.4  ПК 4.5. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**  **мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента. ( 288часа)** | | | |
| Приготовление хлеба | 24 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление хлеба | ПК 5.1  ПК 5.3 |
| Приготовление основных мучных кондитерских изделий | 144 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий . Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого, песочного, сдобного пресного, слоеного, заварного, вафельного, воздушного теста. | ПК 5.1  ПК 5.4 |
| Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов. | 54 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий . Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление кремов, сиропов, глазури, мастики. | ПК 5.1  ПК 5.2 |
| Приготовление отечественных классических тортов и пирожных. | 138 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении тортов и пирожных. Подготовка кондитерского сырья к производству.  Приготовление классических торов и пирожных | ПК 5.1  ПК 5.2  ПК 5.5 |