


МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н. 



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.П. 



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

с. Средний Егорлык

2022 г.

Одобрено на заседании методической комиссии
ПРОТОКОЛ № _____
От _____.

Председатель _____

Рабочая программа учебной практики разработана 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 «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:
Головинова Ирина Борисовна, мастер п/о
Максимова Лариса Николаевна, мастер п/о

Рецензент:
Заведующая кафе «Уют» Кравчук С.Н.

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 4
2	Учебная практика по профессиональным модулям	стр. 8
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 70

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы.

Программа учебной практики является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов деятельности (ВД):

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

2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО.

-закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам учебной практики.

№ п/п	ВД	Профессиональные компетенции
1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, <i>набора для карвинга</i> , 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, <i>субпродуктов птицы</i> ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе фирменных ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <i>субпродуктов птицы, в том числе фирменных</i> ПК 1.5 <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий овощей</i>
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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i> ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>

		<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных, донской кухни, с элементами фудпейринга</i></p> <p>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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p>
3.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i></p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i></p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
4.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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 <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i></p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p>
5.	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p>	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, <i>в том числе фирменные</i></p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий разнообразног о ассортимента	изделий, <i>в том числе фирменные</i> ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i> 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, <i>в том числе фирменные</i>
---	---

5. Количество часов на освоение программы учебной

Наименование профессиональных модулей	Количество часов на освоение программы учебной практики	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.	144 108*	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	72 36*	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 36*	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	216 72*	ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4; ПК 5.5;
Всего	864	

* отмечены часы добавленные из вариативной части

II УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

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

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

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, <i>набора для карвинга</i> , 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, <i>субпродуктов птицы</i>
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, <i>субпродуктов птицы</i>
ПК 1.5	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий овощей</i>

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

1. Результатом освоения программы учебной 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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных, донской кухни, с элементами фудпейринга</i>
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, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>

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

1. Результаты освоения программы учебной

Результатом освоения программы учебной 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, <i>в том числе фирменных</i>
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных и с элементами фудпейринга</i>
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>
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. Результаты освоения программы учебной

Результатом освоения программы учебной 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 регламентами <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>

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

Результатом освоения программы учебной 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, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i>
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, в том числе фирменные
--	---

№ задания	Наименование темы задания урока	Время в мин				Виды работ	Рабочая норма времени	Учебная норма времени	Отрабатываемые компетенции
		всего	Входящий	Текущий	заключительный				
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (108 часов) в т.ч. 36* час из вариативной части									
Раздел №1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов (24 часа) 12* часов из вариативной части									
1	Первичная обработка овощей, грибов. Нарезка овощей.	270	45	200	25	Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для нарезки овощей, соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2.
2	<i>Сложная нарезка с элементами карвинга.*</i>	270	45	200	25	<i>Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для сложной нарезки овощей, с элементами карвинга, соблюдение правил безопасного их использование.</i>	140	200	П.К.1.1. ПК 1.2.
3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.	270	45	200	25	Приготовление полуфабрикатов из овощей . Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из овощей. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2
4	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления гарнира к фирменным блюдам.	270	45	200	25	Приготовление полуфабрикатов из овощей для приготовления фирменного блюда «Праздничная корона» . Соблюдение правил хранения и форма нарезки готовых полуфабрикатов из овощей. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2
Раздел №2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.(30 часов) 12*									

5	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из бесчешуйчатой рыбы.	270	45	200	25	<p>Приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания, жарки : рыбы в целом виде, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Осуществлять обработку и подготовку рыбы: разделка, оттаивание.</p> <p>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из рыбы. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.</p>	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
6	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы..	270	45	200	25	<p>Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Приготовления кнельной массы.</p> <p>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из рыбы. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.</p>	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
7	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из нерыбного водного сырья.	270	45	200	25	<p>Приготовления полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья. Осуществлять обработку и подготовку нерыбного водного сырья.</p> <p>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .</p> <p>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из нерыбного водного сырья . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.</p>	140	200	П.К.1. 1. П.К.1. 2. ПК 1.3.
8	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из нерыбного водного</i>	270	45	200	25	<p>Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных салатов из нерыбного водного сырья .</p> <p>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .</p> <p>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента из нерыбного водного сырья . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.</p>	140	200	П.К.1. 1. П.К.1. 2. ПК 1.3.

	<i>сырья.</i>								
9	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из рыбы с хрящевым скелетом</i>	270	45	200	25	Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из рыбы с хрящевым скелетом. Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья . Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента из нерыбного водного сырья . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	П.К.1. 1. П.К.1. 2. ПК 1.3.
<p>Раздел №3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика (54 часа) <i>12*часов из вариативной части</i></p>									
10	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из домашней птицы, блюд из субпродуктов птицы.	270	45	200	25	Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по - киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные . Приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы : головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Осуществлять обработку и подготовку птицы. Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4.
11	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.	270	45	200	25	Приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая. Осуществлять обработку и подготовку мяса баранины. Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов . Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4.

						инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.			
12	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	270	45	200	25	Приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное , бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая. Осуществлять обработку и подготовку мяса говядины. Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов . Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4.
13	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.	270	45	200	25	Приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Осуществлять обработку и подготовку мяса свинины. Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4.
14	Приготовления и подготовка к реализации натуральных рубленых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов из котлетной массы.	270	45	200	25	Приготовления и подготовка к реализации рубленых полуфабрикатов : - натуральных рубленых: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля - кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления и подготовка к реализации рубленых полуфабрикатов : - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. . Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4.
15	Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из	270	45	200	25	Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из дичи и из кролика: Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Осуществлять обработку и подготовку кролика и дичи. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Выбор	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4.

						необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.			
16	Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из телятины	270	45	200	25	Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из телятины: Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Осуществлять обработку и подготовку мяса телятины. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4 .
17	<i>Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для фирменных блюд из баранины</i>	270	45	200	25	Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов фирменных блюд из баранины: куски(по 8 рёбрышек каждый),Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов . Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование.	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4 .
18	<i>Дифференцированный зачет</i>	270	45	200	25	Задание: Приготовить и подготовить к заморозки п/ф "Котлет из рыбной котлетной массы", в количестве 10 шт Задание: Приготовить и подготовить к заморозки п/ф "Тефтели из мясной котлетной массы" в количестве 10 шт	140	200	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК1.4
ПМ 0 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (252 часов) из них 108* из вариативной части									
Раздел №1 Приготовление супов. (54 часа) в т.ч. 18 часов из вариативной части.									

1	Приготовление заправочных супов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления заправочных супов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовления простых супов: заправочные (борщи, щи). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.
---	----------------------------------	-----	----	-----	----	--	-----	-----	------------------------------

2	Приготовление заправочных супов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов, соблюдение правил безопасного их использование. . Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовления простых супов: заправочные (рассольники, солянки). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.
3	Приготовление заправочных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов, соблюдение правил безопасного их использование. . Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовления простых супов: заправочные (картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями).). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 2.1. ПК2.2. ПК2.3.
4	<i>Приготовление холодных супов, в том числе фирменных</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление холодных супов (окрошка мясная свекольник).). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	<i>ПК 2.1. ПК2.2. ПК2.3.</i>
5	Приготовление супов молочных и сладких	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление молочных супов (суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой, суп из сухофруктов). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 2.1. ПК2.2. ПК2.3.
6	<i>Приготовление супов- пюре, в том числе фирменных</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении супов -пюре соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление супов - пюре (суп- пюре из картофеля; суп- пюре из птицы.).). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.
7	<i>Приготовление прозрачных супов, в том числе фирменных.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления прозрачных супов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление прозрачных супов. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	<i>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.</i>
8	Приготовление супов с элементами	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров.	140	200	П К 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.

	<i>фудпейринга</i>					Приготовление супов фирменных. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.			
Раздел №2 Приготовление горячих соусов . (24 часа) в т.ч. 12 часов из вариативной части									
9	Приготовление основного красного соуса и его производных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении соусов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульона. Приготовление -соус красный (основной) ; - соус луковый; -соус красный с горчицей.; соус красный кисло- сладкий. Бракераж. Обеспечивать температурный и временной режим непродолжительного хранения.	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4.
10	Приготовление белого основного соуса и его производных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении соусов соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала Приготовление бульона. Приготовление -соус белый (основной);соус польский ;соус томатный Бракераж. Обеспечивать температурный и временной режим непродолжительного хранения.	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4.
11	<i>Приготовление молочных и сметанных соусов, грибных соусов, в том числе с элементами фудпейринга</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении соусов соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление отваров. Приготовление молочного. грибного и сметанного соуса. Бракераж. Обеспечивать температурный и временной режим непродолжительного хранения.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4.
12	<i>Приготовление сладких соусов, в том числе фирменных . *</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сладких соусов соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление отваров. Приготовление фирменных соусов. Бракераж. Обеспечивать температурный и временной режим непродолжительного хранения.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4.
Раздел №3 Приготовление блюд из овощей и грибов. (18 часов) в т.ч. 12 часов из вариативной части									
13	<i>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и припущенных и тушеных овощей, в том числе фирменных.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление картофельного пюре. картофеля отварного в молоке, капусты отварной, пюре из моркови, овощей припущенных. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.5.

1 4	Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление котлеты картофельные, крокеты картофельные, картофель жаренный из варенного, зразы картофельные. <i>Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача</i>	140	200	ПК 2.1. ПК2.5.
1 5	Приготовление фирменных блюд и гарниров из грибов , в том числе фирменных*	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из грибов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление грибов жаренных. тушенных. <i>Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	ПК 2.1 ПК 2.5
Раздел №4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (18 часов) в т.ч. 6 часов из вариативной части									
1 6	Приготовление блюд из круп.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп. соблюдение правил безопасного их использование. Приготовление блюд из круп. Подготовка сырья, исходного материала. <i>Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.5.
1 7	Приготовление блюд из макаронных изделий.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий . соблюдение правил безопасного их использование. Приготовление блюд из макаронных изделий. Подготовка сырья, исходного материала. <i>Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200	ПК 2.1. ПК 2.5.
1 8	Приготовление блюд из бобовых, в том числе с элементами фудпейринга	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из бобовых. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление блюд из бобовых. <i>Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200 .	ПК 2.1. ПК 2.5.
Раздел №5 Приготовление блюд из творога, сыра , яиц и теста .(36 часов) в т.ч. 12 часов из вариативной части									
1 9	Приготовление горячих блюд из творога	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из творога. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление сырники из творога , -вареники ленивые,- запеканка из творога. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	

20	Приготовление изделий из теста с фаршем, в том числе фирменных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из теста соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление пельменей, мант, равиоли. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
21	Приготовление мучных гарниров.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из теста. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление клецкок, лапши домашней. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
22	Приготовление мучных блюд.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление, пончики пирожки. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
23	Приготовление блюд из яиц	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из яиц. соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала .Приготовление омлетов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
24	Приготовление блюд из сыра, в том числе фирменных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из сыра. соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление сырных крокет, палочек сырных; Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200

Раздел №6 Приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья. (36 часов) в т.ч. 18 часов из вариативной части

25	Приготовление блюд из отварной и припущенной.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. . соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала Приготовление рыба отварная ,рыба припущенная ,рыба припущенная с белым соусом и рассолом. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
----	---	-----	----	-----	----	--	-----	-----

26	Приготовление блюд тушеной рыбы.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. . соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами ,гуляш из рыбы Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
27	Приготовление блюд из жаренной рыбы.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из жареной рыбы, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала Приготовление рыбы жаренной -рыбы жаренной в тесте Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
28	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы., соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
29	<i>Приготовление блюд закусок из запеченной рыбы, в том числе фирменных</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из запеченной рыбы, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление блюд запеченной рыбы. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача</i>	140	200
30	<i>Приготовление блюд донской кухни.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд рыбы донской кухни, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление блюд из рыбы донской кухни Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача</i>	140	200
31	<i>Приготовление блюд из нерыбного сырья, в том числе с элементами фудпейринга.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд нерыбного водного сырья , соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление блюд нерыбного водного сырья. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.</i>	140	200
Раздел №7 Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (66 часов) в т.ч. часов 30 из вариативной части								
32	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из птицы, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления горячих блюд из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по	140	200

						- киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача		
3 3	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых горячих блюд из мяса свинины, в том числе с элементами фудпейринга	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
3 4	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых горячих блюд из говядины	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное , бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
3 5	Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых горячих блюд из баранины.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
3 6	Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых горячих блюд из говядины, в том числе фирменных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления блюд из из говядины бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения: Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200
3	Приготовление и	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при	140	200

	подготовка к реализации мелкокусковых горячих блюд из свинины.					приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из свинины: рагу по -домашнему, шашлык. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.		
38	Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых горячих блюд из баранины.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из баранины: рагу , плов, шашлык Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
39	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из натуральной рубленой массы, в том числе с элементами фудпейринга.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из натуральной рубленой : бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача</i>	140	200
40	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рубленой котлетной массы	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200
41	<i>Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд из дичи, в том числе с элементами фудпейринга .</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении блюд из мяса, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала Приготовления блюд из дичи. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача</i>	140	200
42	<i>Дифференцированный зачет</i>	270	45	200	25	Задание: Приготовить картофельное пюре на 2 порции Задание: Приготовить молочный соус на 2 порции. Задание: Приготовить котлету натуральную с панировкой на 2 порции	140	200

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента(108 часов) из них 36* из вариативной части**

Раздел №1 Приготовление и оформление бутербродов. (12 часов) 6* из вариативной части

1	Приготовление и оформление бутербродов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов, соблюдение правил безопасного их использование Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления бутербродов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200	ПК 3.1 ПК 3.4.
2	Приготовление и оформление фирменных бутербродов *					Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления фирменных бутербродов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1 ПК 3.4.

Раздел №2 Приготовление и оформление салатов и закусок (96 часов).30* из вариативной части

3	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления салат из свежих огурцов и помидоров ,салат из редиса, салат витаминный, салат из моркови . Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200	ПК 3.1. ПК3.3.
4	Приготовление и оформление салатов из вареных овощей.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления винегрет овощной, салат картофельный с грибами, помидоры фаршированные, икра овощная. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200	ПК 3.1 ПК 3.3.
5	Приготовление и оформление закусок из вареных овощей и грибов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении закусок соблюдение правил безопасного их использование . Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления помидоры фаршированные, икра овощная. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200	ПК 3.1 ПК 3.3.
6	Приготовление и оформление мясных салатов	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов, соблюдение правил безопасного их использование .Подготовка сырья, исходного материала .Приготовления салат мясной, салат « Столичный»,винегрет мясной.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.

						Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача			
7	Приготовление и оформление салатов из мяса птицы.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов, соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления салата из мяса птицы. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.
8	Приготовление и оформление мясных закусок	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении мясных закусок соблюдение правил безопасного их использование . Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления мясных закусок. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.
9	Приготовление и оформление закусок из птицы	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении закусок соблюдение правил безопасного их использование . Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления закусок из птицы. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.
10	Приготовление и оформление закусок из дичи	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении закусок соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления закусок из дичи. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.
11	<i>Приготовление мясных салатов с элементами фудпейринга</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления фирменных салатов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка.</i>	140	200	ПК 3.1. ПК 3.6.
12	Приготовление и оформление рыбных салатов	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении рыбных салатов соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления рыбных салатов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача	140	200	ПК 3.1. ПК 3.5.
13	Приготовление и оформление рыбных закусок	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении рыбных закусок соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления рыбных закусок. Подготовка к реализации:	140	200	ПК 3.1. ПК 3.5.

						творческое оформление, сервировка. Подача.			
1 4	Приготовление салатов и закусок из нерыбного водного сырья, в том числе фирменных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов и закусок из нерыбного водного сырья соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления салатов из нерыбного водного сырья. Подготовка сырья, исходного материала. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.	140	200	ПК 3.1. ПК 3.5.
1 5	Приготовление рыбных салатов с элементами фудпейринга	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении салатов соблюдение правил безопасного их использование .Приготовление фирменных салатов. Бракераж, оформление ,сервировка и подача	140	200	ПК 3.1. ПК 3.5.
1 6	Приготовление холодных соусов, в том числе фирменных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении холодных соусов. Соблюдение правил безопасного их использование. Приготовление холодных соусов. Бракераж, оформление ,сервировка и подача	10	200	ПК 3.1. ПК 3.5.
1 7	Приготовление масляных смесей, заливок и маринадов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении холодных блюд соблюдение правил безопасного их использование .Приготовление масляных смесей заливок, маринадов. Бракераж, оформление ,сервировка и подача	140	200	ПК 3.1. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.3
1 8	Дифференцированный зачет	270	45	200	25	Задание Приготовить и оформить закуску из мяса птицы Задание Приготовить и оформить рыбный салат	140	200	ПК3.1 ПК 3.3 .ПК 3.4.
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (108 часов.) из них 36 часа* из вариативной части									
Раздел №1 Приготовление сладких блюд. (54 часа) 12 часа *									
1	Приготовление холодных сладких блюд.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд, соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, Бракераж, оформление , сервировка и подача.	140	200	ПК 4.1. ПК4.2.
2	Приготовление железированных блюд	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука,), Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.2.

3	Приготовление кремов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления кремов, Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.2.
4	<i>Приготовление мороженого*</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления мороженого. Бракераж, оформление , сервировка и подача.*</i>	140	200	ПК 4.1 ПК 4.2.
5	Приготовление горячих сладких блюд	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов горячего суфле, пудингов, Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.3
6	Приготовление горячих сладких блюд	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, шарлоток, штруделей, , яблок в тесте, Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.3.
7	Приготовление горячих сладких блюд	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов блинчиков, блинчиков фламбе. Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.3.
8	Приготовление горячих сладких блюд	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов фламбированных фруктов, тирамису. Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1 ПК 4.3.
9	<i>Приготовление сладких блюд, в том числе горячих десертов с элементами фудпейринга</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира Бракераж, оформление , сервировка и подача</i>	140	200	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3.
Раздел №2 Приготовление напитков. (54 часа) 24 часа * из вариативной части									
10	Приготовление горячих напитков.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков, соблюдение правил безопасного их	140	200	ПК 4.1. ПК4.5.

						использование. Приготовления чай, какао, шоколад. Бракераж оформление , сервировка и подача.			
1 1	Приготовление кофе.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления кофе черный, кофе глясе, кофе капучино, кофе латте. Бракераж, оформление , сервировка и подача.			ПК 4.1. ПК4.5.
1 2	Приготовление горячих напитков повышенной сложности приготовления*	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления глитвейн, сбитень. Бракераж, оформление , сервировка и подача.*	140	200	ПК 4.1. ПК4.5.
1 3	Приготовление горячих напитков с элементами фудпейринга	270	45	200	25	Приготовления, правила оформления и отпуска горячих фирменных напитков	140	200	ПК 4.1. ПК 4.5.
1 4	Приготовление холодных напитков.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления свежееотжатых соков,, фруктово -ягодных прохладительных напитков. Бракераж, оформление , сервировка и подача.	140	200	ПК 4.1. ПК 4.4.
1 5	Приготовление коктейлей.	200	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления коктейлей. Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1. ПК 4.4.
1 6	Приготовление региональных холодных напитков.*	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления квасов. Бракераж, оформление , сервировка и подача	140	200	ПК 4.1. ПК 4.4.
1 7	Приготовление фирменных холодных напитков	270	45	200	25	Приготовления, правила оформления и отпуска холодных фирменных холодных напитков*	140	200	ПК 4.1. ПК 4.4.

1 8	Дифференцированный зачет	270	45	200	25	Задание Приготовить холодное сладкое блюдо Задание Приготовить горячее сладкое блюдо	140	200	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК4.3.
05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (288 часов) 72 часа* из вариативной части									
Раздел №1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (12 часов) 6 часов* из вариативной части									
1	Приготовление хлеба	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления хлеба ,соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья. Приготовление хлеба формового. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.3.
2	Приготовление фирменного хлеба.*	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении хлеба соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление хлеба фирменного. Подготовка к реализации . *	140	200	ПК 5.1. ПК 5.3.
Раздел №2 Приготовление основных мучных кондитерских изделий (156 часов)									
3	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление пирога Московского. Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.3.
4	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - рулета с маком. Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.3
5	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста, жаренных во фритюре.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - пирожков с различными фаршами жареных. Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.3

6	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - булочки сдобной. Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1 ПК 5.3
7	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - пирожков печеных сдобных. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.3
8	<i>Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста</i>	<i>270</i>	<i>45</i>	<i>200</i>	<i>25</i>	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - кулебяки. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1 ПК 5.3
9	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.</i>	<i>270</i>	<i>45</i>	<i>200</i>	<i>25</i>	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - ватрушки венгерской. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1 ПК 5.3
10	Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста с "отсдобкой"	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - куличей. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.3

1 1	Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста,	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении вафельного и воздушного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление - трубочек вафельных. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4
1 2	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста,</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении вафельного и воздушного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - коржей вафельных. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4
1 3	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении вафельного и воздушного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление- печеня « Меренги» . Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4
1 4	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении пряничного теста. Приготовление творческое оформление -пряников. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4
1 5	<i>Приготовление основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении пряничного теста. Приготовление творческое оформление -коврижек - коржей молочных. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4
1 6	Приготовление основных мучных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сдобного пресного теста. Приготовление -сочней с творогом Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4

	кондитерских изделий из сдобного пресного теста									
17	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сдобного пресного теста. Приготовление творческое оформление -ватрушки с творогом Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1 ПК 5.4	
18	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из песочного теста, выемным способом.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении песочного теста. Приготовление творческое оформление -печенья песочного, выемным способом" Звездочки" Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4	
19	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из песочного теста, отсадным способом.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении песочного теста. Приготовление творческое оформление -печенья песочного, отсадным способом." Ромашка" Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4	
20	Приготовление пирогов из песочного теста.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении песочного теста. Приготовление творческое оформление -пирога песочного, Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4	
21	Приготовление кексов из песочного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении песочного теста. Приготовление творческое оформление -кекса песочного, Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4	

2 2	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из заварного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и воздушного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление - профитролей. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
2 3	<i>Приготовление основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста холодным способом.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и бисквитного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление печенья бисквитного Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
2 4	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с подогревом.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и бисквитного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление бисквита с подогревом; Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
2 5	<i>Приготовление основных мучных кондитерских изделий из масляного бисквитного теста</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и бисквитного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление масляного бисквита; Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
2 6	<i>Приготовление основных мучных кондитерских изделий из</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и слоеного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление - слойки; Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.

	<i>слоеного теста</i>								
2 7	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из слоеного теста	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и слоеного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление - печенья "Ушки слоеные"; Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
2 8	Приготовление основных мучных кондитерских изделий из миндального теста.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и миндального теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление - печенья "миндального";	140	200	ПК 5.1. ПК 5.4.
Раздел №3 Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов(24 часа) 6 часов* из вариативной части									
2 9	Приготовление масляных и белков кремов и способы украшений из кремов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении кремов и украшений из кремов. Приготовление кремов масляных. Подготовка к реализации. Приготовление украшений из крема.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2.
3 0	Приготовление карамели	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении карамели и украшений из карамели. Приготовление карамели из изомальта и сахарного песка Подготовка к реализации Приготовление украшений из карамели.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2.
3 1	Приготовление мастики и способы отделки.*	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении мастики. Приготовление мастики заварной и сырцовой.* Подготовка к реализации Приготовление украшений из мастики..	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2.
3 2	Приготовление глазури и способы отделки	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении глазури. Приготовление глазури заварной и сырцовой. Подготовка к реализации Приготовление украшений из глазури..	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2.
Раздел №4 Приготовление отечественных классических тортов и пирожных.(96часа) 24 часа*									
3	Приготовление	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования.	140	200	ПК 5.1.

3	отечественных классических бисквитных тортов.					Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление , творческое оформление, торта "Кофейного".Подготовка к реализации			ПК 5.2. ПК 5.5.
3 4	<i>Приготовление отечественных классических бисквитных тортов</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта "Сказка".</i> Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
3 5	Приготовление отечественных классических слоеных тортов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта " Слоеный с кремом». Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
3 6	Приготовление отечественных классических песочных тортов.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта "Песочного". Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
3 7	<i>Приготовление отечественных классических комбинированных тортов.</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта " Ночка».</i> Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
3 8	Приготовление отечественных классических бисквитных пирожных.	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного "Буше. Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
3 9	<i>Приготовление отечественных классических бисквитных пирожных</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного бисквитного нарезного. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 0	Приготовление отечественных классических песочных пирожных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного "Песочное с кремом нарезное". Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.

4 1	Приготовление отечественных классических заварных пирожных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного "Заварное кольцо ". Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 2	<i>Приготовление отечественных классических заварных пирожных</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного "Эклеры". Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 3	Приготовление отечественных классических слоеных пирожных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, пирожного "Язык слоеный». Подготовка к реализации.	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 4	Приготовление отечественных классических крошковых пирожных	270	45	200	25	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление - пирожного " Картошка обсыпная» Подготовка к реализации	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 5	<i>Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов*</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление торта морковного с черносливом* Подготовка к реализации.</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 6	<i>Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов*</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление торта творожного с вишней*. Подготовка к реализации</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5.
4 7	<i>Приготовление фруктовых и</i>	270	45	200	25	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление</i>	140	200	ПК 5.1. ПК 5.2.

	<i>легких обезжиренных пирожных*</i>					творческое оформление <i>желейных пирожных*</i> Подготовка к реализации			ПК 5.5.
4 8	<i>Дифференцированный зачет.</i>	270	45	200	25	Задание: Приготовить песочное печенье Задание: Приготовить вафли простые. Задание: Приготовить языки слоёные.			ПК 5.1. ПК 5.4.

МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

(компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроемкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.

коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.

Тесторезка – 4 шт.

Разделочные доски

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,
мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;
Расстоечный шкаф – 1 шт.;
Плиты индукционные – 7 шт.;
Плиты электрические – 1 шт.;
Фритюрница – 1 шт.;
Витрина холодильная- 1 шт.;
Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
Лапширезка – 1 шт.;
Миксер ручной – 2 шт.;
Миксер планетарный – 1 шт.;
Блендер погружной – 4 шт.;
Мясорубка электрическая – 1 шт.;
Процессор кухонный – 1 шт.;
Слайсер – 1 шт.;
Соковыжималки – 1 шт.;
Кофемолка – 1 шт.;
Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
Овоскоп – 1 шт.;
Столы производственный с моечной ванной – 1 шт.;
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Мороженица.
Гастроемкость без крышки – 6 шт.;
Венчик для взбивания – 10 шт.;
Шпатель кондитерский металлический 2 шт.
Скребок металлический - 1 шт.
Поворотный стол металлический – 4 шт.
Термометр электронный – 4 шт.
Разделитель для яиц – 10 шт.
Металлическая форма для выпечки – 1шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Набор формочек для печенья – 4 шт.
Ролик фигурный для декорации теста – 2 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Силиконовая форма для выпечки набор булочек – 4 шт.
Форма для выпечки круглая «Шар» - 3 шт.
Форма силиконовая Катунь – 4 шт.
силиконовая форма для выпечки каравай – 2 шт.
Форма для выпечки inhouse- 1 шт.
Webber мешок кондитерский 6 насадок ve-0353 -4 шт.
кондитерский мешок одноразовый 100 штук - 4 шт.
Набор кондитерских шпателей – 3 шт.
Разделочные доски