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.
«27» 06 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор ГБПОУ РО ПУ№85
_____ Колода И.П.
«27» 06 2019 г.

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**по профессии среднего профессионального образования**
**43.01.09. Повар, кондитер**

с. Средний Егорлык
2019 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 «Среднеегорлыкское 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, *набора для карвинга,* сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, *субпродуктов птицы*<br>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*<br>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, *субпродуктов птицы*<br>ПК 1.5 *Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий овощей* |
| 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.<br>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента<br>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни*<br>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни*<br>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |

| | | |
|---|---|---|
| | | макаронных изделий разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни*<br>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных, донской и домашней кухни*<br>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, *в том числе фирменных и домашней кухни* |
| 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментэа | ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни*<br>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br>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, *в том числе фирменных*<br>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных*<br>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| 5. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, *в том числе фирменные*<br>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *в том числе фирменные*<br>ПК 5.3Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, |

| | | |
|---|---|---|
| | изделий разнообразного ассортимента | *в том числе фирменные*<br>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменные* |

**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<br>36* | ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;<br>ПК 1.4; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 144<br>108* | ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;<br>ПК 2.7;ПК 2.8; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 72<br>36* | ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;<br>ПК 3.5; ПК 3.6; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 72<br>36* | ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3;<br>ПК 4.4; ПК 4.5; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 216<br>72* | ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4;<br>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, *набора для карвинга,* 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, *субпродуктов птицы* |

| | |
|---|---|
| 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, *субпродуктов птицы* |
| ПК 1.5 | *Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий овощей* |

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, *в том числе фирменных и домашней кухни* |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни* |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных и домашней кухни* |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных, донской и домашней кухни* |
| 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, *в том числе фирменных и домашней кухни* |

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, *в том числе фирменных* |

| | |
|---|---|
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, *фирменных и домашней кухни* |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| 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, *в том числе фирменных* |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, *в том числе фирменных* |

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, *в том числе фирменные* |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *в том числе фирменные* |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, *в том числе фирменные* |
| 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 | Ученическая 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 №1Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов (24часа*) 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 | *Сложная нарезка с элементами карвинга.** | 270 | 45 | 200 | 25 | *Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для сложной нарезки овощей, с элементами карвинга, соблюдение правил безопасного их использование.* | 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 фирменных блюд.* | 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 | 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.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из рыбы.<br>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из рыбы. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. | 140 | 200 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| 6 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы.. | 270 | 45 | 200 | 25 | Приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Приготовления кнельной массы.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из рыбы.<br>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из рыбы. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. | 140 | 200 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| 7 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из нерыбного водного сырья. | 270 | 45 | 200 | 25 | Приготовления полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья. Осуществлять обработку и подготовку нерыбного водного сырья.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .<br>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов из нерыбного водного сырья . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. | 140 | 200 | П.К.1.1.<br>П.К.1.2.<br>ПК 1.3. |
| 8 | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из нерыбного водного* | 270 | 45 | 200 | 25 | Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных салатов из нерыбного водного сырья .<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .<br>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.<br>П.К.1.2.<br>ПК 1.3. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *сырья.* | | | | | | | | |
| 9 | *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из рыбы с хрящевым скелетом* | 270 | 45 | 200 | 25 | Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из рыбы с хрящевым скелетом.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .<br>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.<br>П.К.1.2.<br>ПК 1.3. |
| Раздел №3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика (54 часа) *12*часов из вариативной части* | | | | | | | | | |
| 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, шнитцель 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.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов.<br>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. | 140 | 200 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.4. |
| 11 | Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.<br>. | 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.<br>Соблюдение температурного режим, охлаждение, замораживание и хранения полуфабрикатов .<br>Соблюдение правил хранения готовых полуфабрикатов . Выбор необходимого технологического оборудования и производственного | 140 | 200 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>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, рубленных полуфабрикатов из котлетной массы. | 270 | 45 | 200 | 25 | Приготовления и подготовка к реализации рубленных полуфабрикатов : - натуральных рубленных: 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 | 140 | 200 | ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | рубленных полуфабрикатов : - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. .<br>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. | | | |
| 15 | Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из дичи кролика | 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.<br>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 . |
| 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.<br>Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , соблюдение правил безопасного их использование. | 140 | 200 | ПК 1.1 ПК 1.2 ПК1.4 . |
| 17 | *Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для фирменных блюд из баранины* | 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 .<br>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 | *Дифференцированный зачет* | 270 | 45 | 200 | 25 | Задание: Приготовить и подготовить к заморозки п/ф "Котлет из рыбной котлетной массы", в количестве 10 шт<br>Задание: Приготовить и подготовить к заморозки п/ф "Тефтели из мясной котлетной массы" в количестве 10 шт | 140 | 200 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>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.<br>ПК 2.2.<br>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.<br>ПК 2.2.<br>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.<br>ПК2.2.<br>ПК2.3. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | *Приготовление холодных супов, в том числе фирменных* | *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 холодных супов (окрошка мясная свекольник). ). Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.* | *140* | *200* | *ПК 2.1. ПК2.2. ПК2.3.* |
| 5 | Приготовление супов молочных и сладких | *270* | *45* | *200* | *25* | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления 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* | *Приготовление супов- пюре, в том числе фирменных* | 270 | 45 | 200 | 25 | *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*. | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3. |
| *7* | *Приготовление прозрачных супов, в том числе фирменных.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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.* | *140* | *200* | *ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.3.* |
| 8 | *Приготовление супов домашней кухни* | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления соблюдение правил безопасного их использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление супов фирменных. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | 140 | 200 | П К 2.1. ПК 2.2. ПК2.3. |
| 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 | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | температурный и временной режим непродолжительного хранения. | | | |
| 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* | *Приготовление молочных и сметанных соусов, грибных соусов, в том числе домашних.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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.* | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК 2.2 ПК2.4. |
| 12 | *Приготовление сладких соусов, в том числе домашних.** | 270 | 45 | 200 | 25 | *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.* | 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* | *Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и припущенных и тушеных овощей, в том числе домашней кухни.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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.* | *140* | *200* | *ПК 2.1. ПК 2.5.* |
| 14 | 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. *Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача* | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК2.5. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | *Приготовление фирменных блюд и гарниров из грибов , в том числе домашней кухни ** | *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. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.* | *140* | *200* | ПК 2.1 ПК 2.5 |
| Раздел №4Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (18 часов) в т.ч. *6 часов из вариативной части* | | | | | | | | | |
| 16 | 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. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК 2.5. |
| 17 | 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. Бракераж. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | 140 | 200 | ПК 2.1. ПК 2.5. |
| *18* | *Приготовление блюд из домашних блюд из бобовых.* | *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. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.* | *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* | | | | | | | | | |
| 19 | 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, 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 рыба отварная .рыба припущенная ,рыба припущенная с белым соусом и рассолом. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | 140 | 200 |
| 26 | Приготовление блюд из тушенной 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 | 140 | 200 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | оформление, сервировка. Подача. | | |
| 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* | *Приготовление блюд закусок из запеченной рыбы, в том числе домашней кухни* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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* | *140* | *200* |
| *30* | *Приготовление блюд донской кухни.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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* | *140* | *200* |
| 31 | *Приготовление блюд из нерыбного сырья, в том числе домашней кухни .* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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.* | *140* | *200* |
| Раздел №7Приготовление 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 - киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача | 140 | 200 |
| *33* | *Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых горячих блюд* | *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,* | *140* | *200* |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *из мяса свинины, в том числе домашней кухни* | | | | | *шницель (без панировки и в панировке), свинина духовая. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.* | | |
| 34 | 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 духова Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача | 140 | 200 |
| 35 | 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 |
| *36* | *Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых горячих блюд из говядины, в том числе домашней кухни* | *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 |
| 37 | Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых горячих блюд из свинины. | 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: рагу по -домашнему, шашлык. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | 140 | 200 |
| 38 | Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых | 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: | 140 | 200 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | горячих блюд из баранины. | | | | | творческое оформление, сервировка. Подача | | |
| *39* | *Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из натуральной рубленной массы, в том числе домашней кухни .* | *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 натуральной рубленной : бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача* | 140 | 200 |
| 40 | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рубленной 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* | *Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд из дичи, в том числе домашней кухни* | *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 дичи. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача* | *140* | *200* |
| *42* | *Дифференцированный зачет* | *270* | *45* | *200* | *25* | Задание: Приготовить картофельное пюре на 2 порции<br>Задание: Приготовить молочный соус на 2 порции.<br>Задание: Приготовить котлету натуральную с панировкой на 2 порции | *140* | *200* |
| **ПМ 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **разнообразного ассортимента( 108 часов ) из них** *36* из вариативной части* | | | | | | | | | |
| Раздел №1Приготовление 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 использов ание. 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.<br><br>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. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача | 140 | 200 | ПК 3.1. ПК 3.6. |
| 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 | *Приготовление домашних 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 фирменных салатов. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача.* | 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 | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении рыбных закусок соблюдение правил безопасного их | 140 | 200 | ПК 3.1. ПК 3.5. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | закусок | | | | | использование. Подготовка сырья, исходного материала. Приготовления рыбных закусок. Подготовка к реализации: творческое оформление, сервировка. Подача. | | | |
| 14 | *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. |
| 15 | *Приготовление домашних рыбных салатов.* | *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. |
| 16 | *Приготовление холодных соусов, в том числе домашней кухни* | 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* | 1 0 | 200 | ПК 3.1. ПК 3.5. |
| 17 | *Приготовление масляных смесей, заливок и маринадов, в том числе фирменных* | 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 |
| 18 | Дифференцированный зачет | 270 | 45 | 200 | 25 | *Задание* Приготовить и оформить закуску из мяса птицы<br>*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.<br>Приготовления натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, Бракераж, оформление , сервировка и подача. | 140 | 200 | ПК 4.1. ПК4.2. |
| 2 | Приготовление желированных | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного | 140 | 200 | ПК 4.1 ПК 4.2. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | блюд | | | | | их использование. Приготовления желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука,), Бракераж, оформление , сервировка и подача | | | |
| 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 | *Приготовление мороженного** | 270 | 45 | 200 | 25 | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд ,соблюдение правил безопасного их использование. Приготовления мороженного. Бракераж, оформление , сервировка и подача.** | 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 | *Приготовление фирменных сладких блюд, в* | 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* | 140 | 200 | ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *том числе горячих десертов.* | | | | | *сладких блюд, десертов региональных кухонь мира Бракераж, оформление , сервировка и подача* | | | |
| 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 использование.<br>Приготовления чай, какао, шоколад. Бракераж оформление , сервировка и подача. | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК4.5. |
| 11 | Приготовление кофе. | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков ,соблюдение правил безопасного их использование.<br>Приготовления кофе черный, кофе глясе, кофе капучино, кофе латте. Бракераж, оформление , сервировка и подача. | | | ПК 4.1.<br>ПК4.5. |
| 12 | *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.*<br>*Приготовления глитвейн, сбитень. Бракераж, оформление , сервировка и подача.** | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК4.5. |
| 13 | *Приготовление фирменных горячих напитков** | 270 | 45 | 200 | 25 | *Приготовления, правила оформления и отпуска горячих фирменных напитков* | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.5. |
| 14 | Приготовление холодных напитков. | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование.<br>Приготовления свежеотжатых соков,, фруктово -ягодных прохладительных напитков. Бракераж, оформление , сервировка и подача. | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.4. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | Приготовление коктейлей. | 200 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование.<br>Приготовления коктейлей. Бракераж, оформление , сервировка и подача | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.4. |
| 16 | *Приготовление региональных холодных напитков.** | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков ,соблюдение правил безопасного их использование.*<br>*Приготовления квасов. Бракераж, оформление , сервировка и подача* | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.4. |
| 17 | *Приготовление фирменных холодных напитков** | 270 | 45 | 200 | 25 | *Приготовления, правила оформления и отпуска холодных фирменных холодных напитков** | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.4. |
| 18 | Дифференцированный зачет | 270 | 45 | 200 | 25 | *Задание Приготовить холодное сладкое блюдо*<br>*Задание Приготовить горячее сладкое блюдо* | 140 | 200 | ПК 4.1.<br>ПК 4.2<br>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.<br>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.<br>ПК 5.3. |
| Раздел №2 Приготовление основных мучных кондитерских изделий (156 часов) | | | | | | | | | |
| 3 | Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого | 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.<br>ПК 5.3. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | безопарного теста. | | | | | | | | |
| 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*<br>*- рулета с маком. Подготовка к реализации.* | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>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<br>- пирожков с различными фаршами жареных. Подготовка к реализации. | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>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<br>- булочки сдобной. Подготовка к реализации. | 140 | 200 | ПК 5.1<br>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<br>- пирожков печеных сдобных. Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.3 |
| 8 | *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*<br>*- кулебяки. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.3 |
| 9 | *Приготовление мучных кондитерских изделий из* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении дрожжевого теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление*<br>*- ватрушки венгерской. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.3 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *дрожжевого слоеного теста.* | | | | | | | | |
| 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<br>- куличей. Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.3 |
| 11 | 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<br>- трубочек вафельных. Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |
| 12 | *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, творческое оформление*<br>*- коржей вафельных. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |
| 13 | *Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении вафельного и воздушного теста. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление- печенья « Меренги» . Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |
| 14 | 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<br>-пряников. Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |
| 15 | *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 -ковришек*<br>*- коржей молочных. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |
| 16 | Приготовление основных мучных кондитерских | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сдобного пресного теста. Приготовление<br>-сочней с творогом Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1<br>ПК 5.4 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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<br>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<br>-печенья песочного, выемным способом" Звездочки" Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>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<br>-печенья песочного, отсадным способом." Ромашка" Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>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<br>-пирога песочного, Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>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.<br>ПК 5.4 |
| 22 | 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<br>- профитролей. Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>ПК 5.4. |
| 23 | *Приготовление основных мучных* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении и бисквитного теста. Подготовка кондитерского сырья к* | 140 | 200 | ПК 5.1.<br>ПК 5.4. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *кондитерских изделий из бисквитного теста холодным способом.* | | | | | *производству. Приготовление творческое оформление печенья бисквитного Подготовка к реализации* | | | |
| 24 | 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. |
| 25 | *Приготовление основных мучных кондитерских изделий из масляного бисквитного теста* | *270* | *45* | *200* | *25* | *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* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.4. |
| 26 | *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 - слойки; Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.4. |
| 27 | 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. |
| 28 | *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* | | | | | | | | | |
| 29 | Приготовление масляных и белков кремов и | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении кремов и украшений из кремов. Приготовление кремов масляных. Подготовка к реализации. | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | способы украшений из кремов. | | | | | Приготовление украшений из крема. | | | |
| 30 | *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. |
| *31* | *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. |
| 32 | *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** | | | | | | | | | |
| 33 | Приготовление отечественных классических бисквитных торов. | 270 | 45 | 200 | 25 | Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление , творческое оформление, торта "Кофейного".Подготовка к реализации | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 34 | *Приготовление отечественных классических бисквитных торов* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта "Сказка".".Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 35 | 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. |
| 36 | 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. |
| 37 | *Приготовление отечественных классических* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление, творческое оформление, торта " Ночка». Подготовка к реализации.* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *комбинированных тортов.* | | | | | | | | |
| 38 | 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. |
| 39 | *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 бисквитного нарезного. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 40 | 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. |
| 41 | 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. |
| 42 | *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 "Эклеры". Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 43 | 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. |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 44 | 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. |
| 45 | *Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов*.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление творческое оформление торта морковного с черносливом* Подготовка к реализации.* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 46 | *Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов** | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление* творческое оформление *торта творожного с вишней*. Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 47 | *Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных*.* | *270* | *45* | *200* | *25* | *Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление* творческое оформление *ж елейных пирожных* Подготовка к реализации* | 140 | 200 | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. |
| 48 | *Дифференцированный зачет.* | *270* | *45* | *200* | *25* | Задание: Приготовить песочное печенье<br>Задание: Приготовить вафли простые.<br>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.;
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 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 ве-0353 -4 шт.
кондитерский мешок одноразовый 100 штук - 4 шт.
Набор кондитерских шпателей – 3 шт.
Разделочные доски