

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионально образования  
«Соль - Илецкий индустриально-технологический техникум»  
Оренбургской области

СОГЛАСОВАНО  
ИП З.Г. МАМАСHEB»  
З.Г. МАМАСHEB  
« 1 » 09 2014 Г.  


УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ГАОУ СПО «С-ИИТТ»  
С.Н. ЖИЛОВИНОВ.  
« 1 » 09 2014 Г.  


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессии  
19.01.17 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования

Соль-Илецк

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер** положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18.04.2013г.

Организация разработчик: ГАОУ СПО «Соль – Илецкий индустриально – технологический техникум»

Разработчики: Л.Н. Ковешникова Заместитель директора по УПР  
О.А. Лушникова Старший мастер  
Г.А. Мищенко Мастер производственного обучения

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и модулей

(Протокол № 1 от 01 09 2014г.)

Председатель комиссии И.И.И.И. / И.И.И.И.

## Содержание

1. Паспорт программы производственной практики.....	3
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	6
3. Структура и содержание программы производственной практики.....	10
4. Условия реализации программы производственной практики.....	31
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности) .....	32

# 1. Паспорт рабочей программы производственной практики

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**6. Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

## **8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»

### **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений.

Приобретение практического опыта для последующего освоения ОК и ПК в условиях реального производства.

### **1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

#### **При приготовлении блюд из овощей и грибов**

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

#### **При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**

иметь практический опыт:

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

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

#### **При приготовлении супов и соусов**

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов.

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  
оценивать качество готовых блюд;  
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

#### **При приготовлении блюд из рыбы**

иметь практический опыт:  
обработки рыбного сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  
уметь:  
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  
оценивать качество готовых блюд.

#### **При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы**

иметь практический опыт:  
обработки сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.  
уметь:  
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  
оценивать качество готовых блюд.

#### **При приготовлении холодных блюд и закусок**

иметь практический опыт:  
подготовки гастрономических продуктов;  
приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  
уметь:  
проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;  
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  
оценивать качество холодных блюд и закусок;  
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

#### **При приготовлении сладких блюд и напитков**

иметь практический опыт:  
приготовления сладких блюд;  
приготовления напитков;  
уметь:  
проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  
определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  
использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  
оценивать качество готовых блюд.

#### **При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий.

**1.4.** Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики - 468 часов.

**ПМ 01** – 36

**ПМ 02** - 72

**ПМ 03** - 72

**ПМ 04** - 36

**ПМ 05** - 72

**ПМ 06** - 36

**ПМ 07** - 12

**ПМ 08** - 132

**1.5. Формы контроля** - дифференцированный зачет

## **2. Результаты освоения производственной практики**

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**ПМ 0.1. Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе** профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1. 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ПМ 0 .2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, в том числе** профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**ПМ 0.3. Приготовление супов и соусов, в том числе** профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ПМ 0.4. Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**ПМ 0.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**ПМ 0.6. Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**ПМ 0.7. Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**ПМ 0.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия .
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



## Освоение общих компетенций (ОК):

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

### 3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики

#### 3.1. Тематический план

Коды ПК и наименование ПМ	Наименование разделов программы производственной практики	Всего часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов		<b>36</b>
ПК 1.1	Раздел ПП 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	6
ПК 1.2	Раздел ПП 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	24
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		<b>72</b>
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3.	Раздел ПП 2.1 – 2.3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп, бобовых. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
ПК 2.4	Раздел ПП 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	12
ПК 2.5	Раздел ПП 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	54
ПМ 03. Приготовление супов и соусов		<b>72</b>
ПК 3.1, ПК 3.2	Раздел ПП 3.1 – 3.2. Приготовление бульонов, отваров и простых супов	18
ПК 3.3, ПК 3.4	Раздел ПП 3.3 – 3.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	12
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы		<b>36</b>
ПК 4.1, ПК 4.2	Раздел ПП 4.1 – 4.2. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее	12
ПК 4.3	Раздел ПП 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	12

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		<b>72</b>
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел ПП 5.1 -5.3 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	18
ПК 5.4	Раздел ПП 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	12
ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок		<b>36</b>
ПК 6.1	Раздел ПП 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	6
ПК 6.2	Раздел ПП 6.2. Приготовление и оформление салатов.	18
ПК 6.3, ПК 6.4	Раздел ПП 6.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.	12
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		<b>12</b>
ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	Раздел ПП 7.1. – 7.3 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых холодных и горячих напитков	12
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		<b>132</b>
ПК 8.1	Раздел ПП 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий .	30
ПК 8.2	Раздел ПП 8.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	48
ПК 8.3	Раздел ПП 8.3. Приготовление и оформление печенье, пряников, коврижки.	6
ПК 8.4	Раздел ПП 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	12
ПК 8.5 ПК 8.6	Раздел ПП 8.5.- 8.6. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	36
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>468</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		

### 3.2. Содержание рабочей программы производственной практики

Наименование разделов ПП, ПМ, МДК и тем ПП	Содержание учебного материала и виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		36
Раздел ПП 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		12
Тема 1.1. Ознакомление с принципом работы п.о.п., Т.Б. и П.Б.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. Определение процента отходов, хранение. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ.	
Раздел ПП 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		24
Тема 1.3. Тепловая обработка овощей и грибов на п.о.п.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. Тепловая обработка овощей и грибов	
Тема 1.4. Приготовление блюд	Содержание	

и гарниров из отварных и припущенных овощей.	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 1.5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3.Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4.Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 6.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд	6
Тема 1.6. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и фаршированных овощей. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3.Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4.Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5.Приготовление блюд и гарниров из тушеных и фаршированных овощей. 6.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд	6
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		72
Раздел ПП 2.1 – 2.3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров приготовление и оформление каш и гарниров из круп, бобовых. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.		12
Тема 2.1. Ознакомление с производством, ТБ.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд	6
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.	6

	<p>3.Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд</p>	
Раздел ПП 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		12
	Содержание	6
Тема 2.3. Приготовление блюд из яиц.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из яиц.</p> <p>5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд</p>	
Тема 2.4. Приготовление блюд из творога.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из творога.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из творога.</p> <p>5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд</p>	6
Раздел ПП 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.		48
	Содержание	
Тема 2.5. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарного..	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Подготовка сырья и приготовление теста дрожжевого опарным способом и изделий из него.</p> <p>5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.</p>	12
Тема 2.6. Приготовление изделий из дрожжевого теста безопарного..	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Подготовка сырья и приготовление теста дрожжевого без опарным способом и изделий из него.</p> <p>5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.</p>	12
Тема 2.7. Приготовление изделий из пресного теста.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки</p>	6

	сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление пельменей, вареников. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	
Тема 2.7. Приготовление изделий из сдобного теста.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из сдобного теста. 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление изделий из сдобного теста. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 2.7. Приготовление изделий из заварного теста.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из заварного теста. 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление изделий из заварного теста. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 2.8. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 3.Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	6
ПМ. 03. Приготовление супов и соусов		72
Раздел ПП 3.1 – 3.2. Приготовление бульонов, отваров и простых супов		30
Тема 3.1. Приготовление овощей пассерованных, мучной пассеровки.	Содержание	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление овощей пассерованных, мучной пассеровки.	

Тема 3.2. Приготовление бульонов мясного и рыбного, отваров для супов и соусов.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление бульонов мясного и рыбного, отваров для супов и соусов.	6
Тема 3.3. Приготовление щей, борщей, рассольников.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов: щей, борщей, рассольников, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 3.4. Приготовление супов картофельных, супов с макаронными изделиями, крупами.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов картофельных, супов с макаронными изделиями, крупами, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 3.5. Приготовление прозрачных супов, холодных, сладких супов.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов: прозрачного, холодного супов, сладких супов с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
Раздел ПП 3.3 – 3.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.		42
Тема 3.6. Приготовление	Содержание	



<p>основных красных и белых соусов на мясном и рыбном бульоне.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.  2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.  3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам.  4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов.  4.Приготовление основных соусов красного и белого и их производных, с использованием различных технологий.  5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.7. Приготовление молочных соусов.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.  2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.  3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам.  4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов.  4.Приготовление молочных соусов, с использованием различных технологий.  5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.8. Приготовление сметанных соусов.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.  2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.  3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам.  4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов.  4.Приготовление сметанных соусов, с использованием различных технологий.  5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.9. Приготовление яично- масляных соусов и масляных смесей.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.  2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.  3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам.  4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов.</p>	<p>6</p>

	4.Приготовление яично- масляных соусов и масляных смесей, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	
Тема 3.10. Приготовление холодных соусов.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов. 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам. 4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов. 4.Приготовление холодных соусов, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 3.11. Приготовление желе.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов. 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам. 4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов. 4.Приготовление желе, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	
Тема 3.12. Дифференцированный зачет.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам. 4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов. 4.Приготовление основных супов и соусов, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы		36
Раздел ПП 4.1 – 4.2. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее		18
Тема 4.1. Обработка рыбы с	Содержание	6

костным скелетом.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбы. 4.Обработка рыбного сырья.	
Тема 4.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбы. 4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов 5.Оценка качества рыбных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	12
Раздел ПП 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		18
	Содержание	
Тема 4.3. Приготовление рыбы отварной и припущенной, из котлетной массы	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. 4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, 5.Приготовление и оформление блюд из рыбы: рыбы припущенной и отварной, из котлетной массы, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества рыбных блюд: рыбы припущенной и отварной, из котлетной массы, условия и сроки хранения.	6
Тема 4.3. Приготовление рыбы жареной.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. 4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, 5.Приготовление и оформление блюд из рыбы жареной, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества рыбных блюд из рыбы жареной, условия и сроки хранения.	6
Тема 4.4. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим	6

	<p>требованиям к простым блюдам из рыбы.</p> <p>4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов,</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из рыбы, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества рыбных блюд, условия и сроки хранения.</p>	
ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		72
Раздел ПП 5.1 -5.3 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них.		42
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		
Тема 5.1. Приготовление отварных мясных блюд.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из мяса отварного, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из мяса отварного , условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 5.2. Приготовление блюд из жареного мяса.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из мяса жареного, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из мяса жареного, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 5.3. Приготовление блюд из тушеного мяса.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из тушеного мяса, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 5.4. Приготовление блюд из запеченного мяса.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для</p>	6

	<p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из запеченного мяса, условия и сроки хранения.</p>	
Тема 5.5. Приготовление блюд из рубленой массы.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из рубленой массы с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из рубленой массы, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 5.6. Приготовление блюд из котлетной массы.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из котлетной массы, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из котлетной массы условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 5.7. Приготовление блюд из субпродуктов.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса.</p> <p>4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из субпродуктов, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из субпродуктов, условия и сроки хранения.</p>	6
Раздел ПП 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		30
Тема 5.8. Приготовление блюд из отварного мяса птицы.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы.</p>	6

	<p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы.</p> <p>4.Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из отварного мяса птицы., с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из отварного мяса птицы., условия и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 5.9. Приготовление блюд из жареного мяса птицы.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>4.Обработка мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из жареного мяса птицы., с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из жареного мяса птицы., условия и сроки хранения.</p>	6
<p>Тема 5.10. Приготовление блюд из фаршированной птицы.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы.</p> <p>4.Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из фаршированной птицы.с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из фаршированной птицы.условия и сроки хранения.</p>	6
<p>Тема 5.11. Приготовление блюд из рубленой массы птицы.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы.</p> <p>4.Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из рубленой массы птицы с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из рубленой массы птицы условия и сроки хранения.</p>	6
<p>Тема 5.12. Дифференцированный зачет.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для</p>	6

	<p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>4.Обработка мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества блюд из мяса и домашней птицы, условия и сроки хранения.</p>	
ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок		36
Раздел ПП 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		6
Тема 6.1.Приготовление бутербродов.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов.</p> <p>4.Подготовка гастрономических продуктов.</p> <p>5.Приготовление и оформление бутербродов, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества бутербродов, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима.</p>	6
Раздел ПП 6.2. Приготовление и оформление салатов.		18
Тема 6.2. Приготовление салатов из свежих и вареных овощей.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для салатов.</p> <p>4.Подготовка продуктов для салатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей., с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества салатов из свежих и вареных овощей., способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</p>	6
Тема 6.3. Приготовление салатов из рыбы.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для салатов.</p> <p>4.Подготовка продуктов для салатов.</p> <p>5.Приготовление и оформление салатов из рыбы, с использованием различных технологий.</p>	6

	6.Оценка качества салатов, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима	
Тема 6.4. Приготовление салатов из мяса.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для салатов.</li> <li>4.Подготовка продуктов для салатов.</li> <li>5.Приготовление и оформление салатов из рыбы, с использованием различных технологий.</li> <li>6.Оценка качества салатов из рыбы, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</li> </ol>	6
Раздел ПП 6.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.		12
Тема 6.5. Приготовление закусок из овощей.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных закусок.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных закусок.</li> <li>4.Подготовка продуктов для холодных закусок.</li> <li>5.Приготовление и оформление холодных закусок из овощей, с использованием различных технологий.</li> <li>6.Оценка качества холодных закусок из овощей, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</li> </ol>	6
Тема 6.6. Дифференцированный зачет.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления гастрономических продуктов, холодных блюд и закусок.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов, продуктов для холодных блюд и закусок.</li> <li>4.Подготовка гастрономических продуктов, продуктов для холодных блюд и закусок.</li> <li>5.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, с использованием различных технологий.</li> <li>6.Оценка качества холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</li> </ol>	6
ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков		12
Раздел ПП 7.1. – 7.3 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
Приготовление простых холодных и горячих напитков		
Тема 7.1.	Содержание	



<p>Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам.</li> <li>4.Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков, условия и сроки хранения.</li> </ol>	<p>6</p>
<p>Тема 7.2. Дифференцированный зачет.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам.</li> <li>4.Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков., с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков, условия и сроки хранения.</li> </ol>	<p>6</p>
<p>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>		<p>132</p>
<p>Раздел ПП 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий .</p>		<p>30</p>
<p>Тема 8.1 Знакомство с предприятием, организацией работы кондитерского цеха, техника безопасности.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий.</li> </ol>	<p>6</p>

<p>Тема 8.2 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям.</li> <li>4.Приготовление дрожжевого безопасного теста и оформление хлебобулочных изделий, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готовых изделий из дрожжевого безопасного теста</li> </ol>	<p>12</p>
<p>Тема 8.3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям.</li> <li>4.Приготовление дрожжевого опарного теста и оформление хлебобулочных изделий, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готовых изделий из дрожжевого опарного теста</li> </ol>	<p>12</p>
<p>Раздел III 8.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p>		<p>48</p>
<p>Тема 8.4 Приготовление теста для вареников, лапши домашней, блинчиков.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления вареников, лапши домашней, блинчиков</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</li> <li>4.Приготовление вареников, лапши домашней, блинчиков, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готовых вареников, лапши домашней, блинчиков.</li> </ol>	<p>12</p>
<p>Тема 8.5 Приготовление сдобного пресного теста и</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> </ol>	<p>6</p>

изделий из него	<p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление сдобного пресного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из сдобного пресного теста.</p>	
Тема 8.6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление бисквитного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из бисквитного теста.</p>	6
Тема 8.7. Приготовление заварного теста и изделий из него.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление заварного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из заварного теста.</p>	6
Тема 8.8. Приготовление песочного теста и изделий из него.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p>	6

	<p>4.Приготовление песочного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из песочного теста.</p>	
Тема 8.9. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление слоеного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из слоеного теста.</p>	6
Тема 8.10. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление вафельного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из вафельного теста.</p>	6
Раздел ПП 8.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.		6
Тема 8.11. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста и изделий из него.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий из пряничного теста.</p>	6
Раздел ПП 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		12

Тема 8.12. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых отделочных полуфабрикатов.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам.</li> <li>4.Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: желе, помады, кремов, глазури , мастики , марципана, карамели и оформление изделий из него, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готового желе, помады, кремов, глазури.</li> </ol>	12
Раздел ПП 8.5.- 8.6 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		36
Тема 8.9. Приготовление бисквитных тортов.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям.</li> <li>4.Приготовление и оформление простых бисквитных тортов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готового бисквитного торта, фруктовых и легких обезжиренных тортов .</li> </ol>	12
Тема 8.10. Приготовление песочных, слоеных тортов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</li> <li>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных, слоеных тортов.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям.</li> <li>4.Приготовление и оформление простых песочных, слоеных тортов, фруктовых и легких обезжиренных тортов , с использованием различных технологий.</li> <li>5.Оценка качества готового песочных, слоеных тортов, фруктовых и легких обезжиренных тортов .</li> </ol>	6
Тема 8.11. Приготовление	Содержание	

пирожных.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожных. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям. 4.Приготовление и оформление простых пирожных фруктовых и легких обезжиренных пирожных, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых пирожных, фруктовых и легких обезжиренных пирожных	12
Тема 8.14. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. 4.Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6
Итого:		468
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

#### **4. Условия реализации рабочей программы производственной практики**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы имеются объекты производственной практики: предприятия общественного питания, кафе, рестораны города и района, имеющие оборудование.

Технические средства обучения: сертификаты, технико-технологические карты.

Производственная практика проводится, в организациях по профилю специальности на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Оборудование кулинарного цеха:

оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница; инструменты.

рабочие места для обучающихся

комплект инструкционных карт в соответствии меню – требованием предприятия

Оборудование кондитерского цеха:

оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа; инструменты .

рабочие места для обучающихся

комплект инструкционных карт в соответствии с меню – требованием кондитерского цеха.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### **Основные источники:**

1. Аноримова Г.А. Кулинария. Издательство «Академия». 2013- 328 с.
2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2012– 366 с.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2014. -328 с.
4. Ефимова О.Л. Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2012. – 348 с. (Экономическое образование)
5. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2013. - 557 с.
6. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.- 413 с.
7. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – Изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2014. -432 с.
8. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2012. – 304 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: «Издательский центр «Академия». 2014. – 273 с.
10. Медико – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 1990. - 185 с..
11. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2012.- 543 с. (Высшее образование).
12. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2012.- 80 с.

13. Правовое регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. 1995. М. 1996. – 398 с.
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2013. – 352 с. (серия «Учебники XXI века»)
15. Санитарные нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
16. Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2008. - 772 с..

**Дополнительные источники:**

- Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2010.  
 Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2011.  
 Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2011.  
 Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2009.  
 Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2009.  
 Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2011.  
 Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2010.  
 Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2011.  
 Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля. Эскимо, 2011.  
 Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2010.

**Интернет – ресурсы:**

- <http://eda.server.ru>  
<http://supercook.ru>  
<http://www.vkusno.kg>  
<http://www.millionmenu.ru/>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика по профессии «Повар, кондитер» составляет 468 часов. Производственная практика проводится по окончании учебной практики, на производстве на основании 2 стороннего договора. Руководство практикой осуществляется мастером п/о. Завершается практика дифференцированным зачетом.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки овощей и грибов.	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.



	<p>Обработка овощей и грибов. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.</p>	
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья. Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока. Качество подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Качество приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>

<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий. Качество приготовления и оформления простых блюда и гарниров из макаронных изделий.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Качество приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем. Качество приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 03. Приготовление супов и соусов</p>		
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении бульонов и отваров. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Оценка качества бульонов и отваров.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых супов. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении простых супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной</p>

	<p>приготовления простых супов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам.</p> <p>Приготовление и оформление супов.</p> <p>Оценка качества супов.</p>	<p>нной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Охлаждение отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Замораживание отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Размораживание отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Разогревание отдельных компонентов для соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных и горячих соусов.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих соусов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим соусам.</p> <p>Приготовление и оформление соусов.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы</p>		
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Качество обработки рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>

<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Оценка качества приготовленных или подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценка качества приготовления и оформления готовых блюд из рыбы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>		
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных</p>	<p>Организация рабочего места Соблюдение санитарных правил при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при</p>

<p>полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы.  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества мяса и мясных продуктов.  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов.  Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы.  Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества домашней птицы.  Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы.  Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок</p>		

<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценка качества приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Выбор способов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов. Приготовление и оформление салатов. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов. Оценка качества приготовления и оформления салатов. Выбор способов хранения салатов с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>Организация рабочего места Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных закусок. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных закусок. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. Оценка качества приготовления и оформления простых холодных закусок. Выбор способов хранения простых холодных закусок с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>

<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных блюд. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных блюд. Приготовление и оформление простых холодных блюд. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных блюд. Оценка качества приготовления и оформления простых холодных блюд. Выбор способов хранения простых холодных блюд с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков</p>		
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. Оценка качества приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых горячих напитков. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. Приготовление и оформление простых горячих напитков. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. Оценка качества приготовления и оформления простых горячих напитков.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных напитков.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по</p>

	<p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных напитков</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных напитков.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления простых холодных напитков.</p>	<p>производственной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка на производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	



