

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

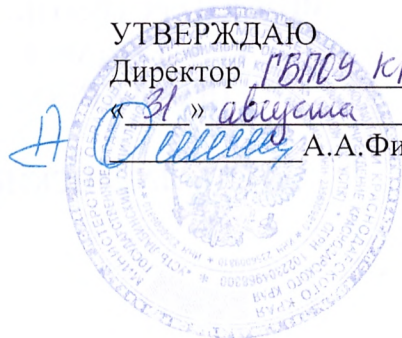
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессия 19. 01. 17. «Повар, кондитер»

2016 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК преподавателей и
мастеров технических специальностей

Протокол от «29» августа 2016 г. № 1
Председатель ПЦК
И.А.Марик И.А.Марик

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК УПК
«31» августа 2016 г.
А.А.Филоновский


РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол от «31» августа 2016 г. № 1

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер; утвержден приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 798, зарегистрированном в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29521, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Разработчик: Степанова Оксана Петровна мастер производственного обучения, квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» по специальности «Технология и предпринимательство».
Квалификация Мастер производственного обучения. Технолог. По специальности 0308 «Профессиональное обучение»

Степанова
(подпись)

Рецензенты: Кижяева Евгения Сергеевна мастер производственного обучения, учитель технологии

Кижяева
(подпись)

Черножукова Валентина Викторовна ООО Лидер- «1» инженер-технолог заведующая производством

Черножукова
(подпись)


СОГЛАСОВАНО

ООО «Лидер-1»
полное наименование учреждения

Черножукова В.В.
подпись / расшифровка

29 августа 2016 г.

Регистрационный номер № _____

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер выполненную мастером п/о Артемовой Галиной Николаевной

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер; утвержден приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 798, зарегистрированном в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29521, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1. В программе отражены: паспорт рабочей программы учебной практики; результаты освоения профессиональных компетенций; условия реализации программы;

2. Цели освоения: в ходе освоения профессиональных компетенций обучающиеся будут иметь практический опыт приготовления блюд; приготовления напитков; уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям; пользоваться оборудованием; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать и уметь последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и напитков;

3. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

5. Материально-техническое обеспечение производственной практики. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы. Текст составлен в научном стиле с соблюдением терминологии используемой в русском языке.

КОПИЯ ВЕРНА
ЗАМ. ДИРЕКТОРА
ХРАСЮКОВА Н.В.



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной практики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер выполненную мастером п/о Артемовой Галиной Николаевной

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер; утвержден приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 798, зарегистрированном в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29521, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1. В программе отражены: паспорт рабочей программы учебной практики; результаты освоения профессиональных модулей; условия реализации программы; Контроль и оценка результатов профессионального модуля;

2.Цели освоения: в ходе освоения профессиональных модулей обучающийся будет иметь практический опыт приготовления блюд; приготовления напитков; уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям; пользоваться оборудованием; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать и уметь последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и напитков;

3.Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами.

4.Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля по ФГОС СПО. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения профессионального модуля. Структура и содержание профессионального модуля.

5.Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).

6.Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

7.Материально-техническое обеспечение учебной практики. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов работы.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы. Текст составлен в научном стиле с соблюдением терминологии используемой в русском языке.

КОПИЯ ВЕРНА
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО
ХРАПКОВА Н. В.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения квалификации:

повар, кондитер. Разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 701 с учетом региональных условий, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого

профессионального образования.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышения квалификации и переподготовки.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен: -

1. иметь практический опыт:

- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов;
- подготовка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготавливать основные супы и соусы;
- обработка рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготавливать полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы;
- подготавливать гастрономические продукты; приготавливать и оформлять холодные блюда и закуски;
- приготавливать сладкие блюда; приготавливать напитки;
- приготавливать хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

2. Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения

технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- ассортимент и пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3. Уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим

требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

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

4.3. ВПД (вид профессиональной деятельности)	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и

	<p>гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>
Приготовление супов и соусов.	<p>Готовить бульоны и отвары.</p> <p>Готовить простые супы.</p> <p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>
Приготовление блюд из рыбы.	<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Готовить и оформлять блюда из домашней птицы.</p>
Приготовление холодных блюд и закусок.	<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Готовить и оформлять салаты.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>
Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>

	<p>Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>
<p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.

Всего – 756 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 –72 часа;

В рамках освоения ПМ 02 –72 часа;

В рамках освоения ПМ 03 –72 часа;

В рамках освоения ПМ 04 –72 часа;

В рамках освоения ПМ 05 – 108 часов;

В рамках освоения ПМ 06 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 07 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 08 – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов.
ПК 1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2	Готовить простые супы.
ПК 3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи.
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы, дичи.
ПМ.06.	Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			72
МДК 01. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			
Тема 1.1 Введение. Первичная обработка овощей и нарезка традиционных видов овощей	1.1. Первичная обработка овощей и грибов. Простая и сложная форма нарезки овощей	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2.Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей к нарезке.	1
		4.Простая нарезка овощей.	1
		5. Сложная нарезка овощей.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.2.Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
		4.Приготовление блюд из отварных овощей.	1
		5.Приготовление гарниров из отварных овощей.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1

1.3.Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
	4.Приготовление блюд из припущенных овощей.	1
	5.Приготовление гарниров из припущенных овощей.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
1.4.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2 Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка и подготовка овощей и грибов к приготовлению.	1
	4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	1
	5. Приготовление блюд и гарниров из жареных грибов.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
1.5.Приготовление котлет морковных и свекольных, зраз и крокетов картофельных, шницеля из капусты.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
	4. Приготовление котлет морковных и свекольных.	1

		5. Приготовление зраз и крокетов картофельных, шницеля из капусты.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.6. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
		4. Приготовление блюд из тушеных овощей.	1
		5. Приготовление гарниров из тушеных овощей.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.7. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
		4. Приготовление блюд из запеченных овощей.	1
		5. Приготовление гарниров из запеченных овощей.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.8. Приготовление овощных запеканок и рулета картофельного	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1

		3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
		4. Приготовление овощных запеканок.	1
		5. Приготовление рулета картофельного.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.9. Приготовление блюд из фаршированных овощей и грибов	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей и грибов к приготовлению.	1
		4. Приготовление блюд из фаршированных овощей.	1
		5. Приготовление блюд из фаршированных грибов	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.10. Приготовление блюд из грибов	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка грибов к приготовлению.	1
		4. Приготовление блюд отварных, припущенных и тушеных грибов.	1
		5. Приготовление блюд из запечённых грибов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.11. Приготовление блюд из полуфабрикатов: «картофель	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1

	любительский», «жареный картофель», картофельные котлеты	2 Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей к приготовлению.	1
		4. Приготовление полуфабрикатов: «картофель любительский», «жареный картофель».	1
		5.Приготовление полуфабрикатов: картофельные котлеты.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	1.12.Дифференцированный зачет по технологии обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и подготовка овощей и грибов к приготовлению.	1
		4.Приготовление блюд из овощей и грибов	1
5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 01.		1	
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
		ИТОГО по ПМ 01	72
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			72
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Тема 2.1	2.1. Приготовление каш.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Приготовление вязких каш.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
		4. Приготовление каш.	1
		5. Приготовление вязких каш.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	2.2.Приготовление изделий из каш: котлеты, биточки, манник.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
		4. Приготовление вязких каш. Изделия из каш: котлеты, биточки.	1
		5.Приготовление манника.	1
	2.3. Приготовление запеканок.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
		4. Приготовление каш.	1
		5.Приготовление запеканок.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1

2.4. Приготовление крупеника, лапшевника.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
	4. Приготовление крупеника.	1
	5.Приготовление лапшевника.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.5. Приготовление бобовых отварных в соусе с жиром. Приготовление пюре из бобовых: фасоли, гороха.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из бобовых.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка, подготовка бобовых к варке, варка бобовых.	1
	4. Приготовление пюре из бобовых (пюре из фасоли).	1
	5. Приготовление пюре из бобовых (гороховое пюре).	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.6. Приготовление макарон отварных с творогом, сыром, запеченных с яйцом.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3.Подготовка к варкемакаронных изделий, яиц, творога.	1
	4.Приготовление макарон отварных с творогом, сыром, запеченных с яйцом.	1
	5. Приготовление блюд из яиц и творога.	1

		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.7. Приготовление блюд из теста фаршированных творогом, адыгейским сыром.		Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка сырья: муки, яиц, творога, адыгейского сыра.	1
		4.Приготовление вареников с творогом.	1
		5. Приготовление вареников с адыгейским сыром.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.8. Приготовление блюд из теста фаршированных ягодами, овощами, грибами.		Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка сырья: муки, яиц, ягод, овощей, грибов.	1
		4.Приготовление вареников с ягодами.	1
		5. Приготовление вареников с овощами и грибами.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.9. Приготовление блюд из теста фаршированных мясом: пельмени, хинкали.		Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка сырья: яиц, творога, теста, мясных фаршей.	1
		4. Приготовление блюд из теста фаршированных мясом: пельмени.	1
		5. Приготовление блюд из теста фаршированных мясом: хинкали.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
2.10. Приготовление творожных запеканок.		Готовить и оформлять запеканок творожных.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические	1

		требования.	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
		4. Приготовление запеканок творожных с крупами.	1
		5. Приготовление запеканок творожных с макаронными изделиями.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	2.11. Приготовление вареных, жареных и запеченных блюд из яиц.	Готовить и оформлять блюда из яиц.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка круп к варке, подготовка макаронных изделий, яиц, творога.	1
		4. Приготовление вареных и жареных блюд из яиц.	1
		5. Приготовление запеченных блюд из яиц.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	2.12. Дифференцированный зачет по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1

		3. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.	1
		4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 02.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		ИТОГО по ПМ 02	72
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.03. Приготовление супов и соусов.			72
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов			
Тема 1.2. Приготовление бульонов и отваров	3.1. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы. Отваров из овощей.	Готовить бульоны и отвары Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка сырья для приготовления бульонов и отваров.	1
		4. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы.	1
		5. Приготовление отваров из овощей и грибов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.2. Приготовление щей, борщей	3.2. Приготовление щей.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических	1

		карт, по теме урока.	
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей.	1
		4. Приготовление щей и пассировок для них.	1
		5. Приготовление щей и пассировок для них.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	3.3. Приготовление борщей.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей.	1
		4. Приготовление борщей и пассировок для них.	1
		5. Приготовление борщей и пассировок для них.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.3. Приготовление рассольников, солянок	3.4. Приготовление рассольников.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей для рассольников, солянок.	1
		4. Приготовление рассольников.	1
		5. Приготовление рассольников.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		3.5. Приготовление	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы

	солянок.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей для рассольников, солянок.	1
		4. Приготовление солянок.	1
		5. Приготовление солянок.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.4. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	3.6. Приготовление заправочных супов. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	Готовить бульоны и отвары Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка сырья для приготовления бульонов и отваров.	1
		4. Приготовление заправочных супов картофельных с овощами.	1
		5. Приготовление заправочных супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.5. Приготовление супов-пюре, молочных, прозрачных, сладких и холодных супов	3.7. Приготовление прозрачных супов. Приготовление супов-пюре.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная	1

		обработка и нарезка овощей	
		4.Приготовление прозрачных супов.	1
		5. Приготовление супов-пюре.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	3.8. Приготовление супов молочных.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей для рассольников, солянок, молочных, сладких.	1
		4. Приготовление супов молочных.	1
		5. Приготовление супов молочных.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	3.9. Приготовление сладких супов.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей для рассольников, солянок, молочных, сладких.	1
		4. Приготовление сладких супов.	1
		5. Приготовление сладких супов.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	3.10. Приготовление	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы	6

	холодных супов.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Приготовление бульонов из птицы, мяса, рыбы, первичная обработка и нарезка овощей для рассольников, солянок, молочных, сладких.	1
		4. Приготовление холодных супов.	1
		5. Приготовление холодных супов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 3.2. Приготовление красных и белых мясных соусов Тема 3. 3. Приготовление рыбных и грибных соусов Тема 3.5. Приготовление холодных соусов, заправок, яично-масляных смесей	3.11. Приготовление соуса красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного. Приготовление соусов без муки.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		Пассерование муки для соусов, приготовление коричневого бульона. Приготовление грибных отваров.	1
		3. Приготовление соуса красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного.	1
		4. Приготовление соусов без муки.	1
		5. Приготовление холодных соусов, заправок, яично-масляных смесей.	1
	6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
	3.12. Дифференцированный зачет по приготовлению супов и соусов.	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить простые холодные и горячие соусы.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1	

		3. Приготовление супов картофельных с овощами, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов-пюре, молочных, прозрачных, сладких и холодных супов.	1
		4. Приготовление рассольников, солянок.	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 03.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		ИТОГО по ПМ 03	72 часа
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ-04 Приготовление блюд из рыбы.			72 часа
МДК 04. 01. Технология приготовления блюд из рыбы.			
Тема 4.2. Обработка рыбы с костным скелетом	4.1. Первичная обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой. Приготовление рыбы отварной с соусом и гарниром.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы.	1
		4. Разделка рыбы на чистое филе. Разделка рыбы тушками без головы.	1
		5. Приготовление рыбы отварной с соусом и гарниром.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 4.3. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	4.2. Приготовление рыбы припущенной с соусом и гарниром.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1

		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1
		4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1
		5. Приготовление блюд из рыбы припущенной с соусом и гарниром.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Приготовление и оформление простых блюд из рыбы. Оценка качества.	4.3. Приготовление рыбы паровой с соусом и гарниром.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1
		4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1
		5. Приготовление рыбы паровой с соусом и гарниром.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		4.4. Приготовление рыбы жареной с соусом и гарниром.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.		1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.		1
	3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.		1
	4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		1
	5. Приготовление рыбы жареной с соусом и гарниром.		1
	4.5. Приготовление	6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и		6	

	рыбы жареной во фритюре.	оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1
		4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1
		5. Приготовление рыбы жареной во фритюре.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.6. Приготовление рыбы, жареной в тесте.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1
		4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1
		5. Приготовление рыбы, жареной в тесте.	1
6. Приготовление контрольно оценочного блюда.		1	
4.7. Приготовление рыбы запечённой с соусом и гарниром.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1	
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1	
	3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1	
	4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1	

		5. Приготовление рыбы запеченной с соусом и гарниром.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.8. Приготовление рыбы фаршированной.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Разделка рыбы тушками (без разрезания брюшка).	1
		4. Приготовление рыбы с костным скелетом.	1
		5. Приготовление рыбы фаршированной.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе. Приготовление рыбной котлетной массы.	1
		4. Приготовление котлет, биточков.	1
		5. Приготовление, тефтелей с гарниром и соусом.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.10. Приготовление блюд из красной рыбы.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка рыбы на чистое филе.	1

		4. Приготовление блюд из красной рыбы.	1
		5. Приготовление блюд из красной рыбы.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.11. Приготовление блюд из морепродуктов.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка и разделка морепродуктов.	1
		4. Приготовление блюд из морепродуктов.	1
		5. Приготовление блюд из морепродуктов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	4.12. Дифференцированный зачет по приготовлению блюд из рыбы.	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Готовить полуфабрикаты и оформлять простые блюда из рыбы.	1
		4. Приготовление рыбы отварной, рыбы паровой с соусом и гарниром, рыбы жареной, котлет, биточков, тефтелей с гарниром, рыбы фаршированной, блюд из красной рыбы.	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 04.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		ИТОГО по ПМ 04	72 часа
Наименование профессионального	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов

модуля			
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса.			108
МДК 05.01. Технология приготовления блюд из мяса.			часов
Тема 1.1. Значение мяса в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы, дичи	5.1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи, приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление блюд из полуфабрикатов мяса птицы, дичи.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы и дичи	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка мяса.	1
		4.Обработка мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	1
		5. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов.	1
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов , птицы.	5.2.Приготовление блюд из отварного мяса сельскохозяйственной птицы, дичи.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Обработка мяса и приготовление порционных полуфабрикатов.	1
		4.Приготовление блюд из отварного мяса сельскохозяйственной птицы.	1
		5.Приготовление блюд из отварного мяса дичи.	1
. Тема 2.1 Приготовление и оформление простых	5.3. Приготовление жареной птицы и дичи с соусом и гарниром.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические	1

блюд из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи. Оценка качества.		требования.	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока. 2 Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Обработка мяса и приготовление порционных полуфабрикатов.	1
		4. Приготовление жареной птицы с соусом и гарниром.	1
		5.Приготовление жареной дичи с соусом и гарниром.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
.	5.4. Приготовление котлет натуральных из филе птицы и дичи, котлет пожарских.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Приготовление натуральных рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи.	1
		4.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
		5. Приготовление блюд из натуральных рубленых полуфабрикатов и котлетной массы .	1
	5.5.Приготовление шницеля по – столичному, котлеты по – киевски, котлет рубленых.	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		Готовить и оформлять простые блюда из мяса сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Приготовление натуральных рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи.	1
		4.Приготовление шницеля по – столичному	1
5. Приготовление котлет по – киевски, котлет рубленых.	1		

		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
5.6. Приготовление тушеных блюд из птицы.		Готовить и оформлять простые блюда из мяса сельскохозяйственной, домашней птицы, дичи.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из птицы.	1
		4.Приготовление тушеных блюд из птицы.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
5.7.Механическая кулинарная обработки мяса говядины, баранины, свинины. Разруб туш. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов.		Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
		4.Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов.	1
		5.Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
5.8. Приготовление порционных полуфабрикатов натуральных и панированных. Приготовление блюд из порционных		Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины,	1

	полуфабрикатов, натуральных и панированных.	баранины и свинины.	
		4.Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов, натуральных и панированных.	1
		5.Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.9.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины. Приготовление блюд мелкокусковых полуфабрикатов.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
		4.Приготовление блюд мелкокусковых полуфабрикатов.	1
		5.Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.10. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из нее.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
4.Приготовление натуральной рубленой массы.		1	
5.Проведение бракеража готовых блюд.		1	
6.Приготовление контрольно оценочного блюда.		1	
5.11. Приготовление котлетной массы,	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6	

полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из котлетной массы.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Обработка мяса и приготовление котлетной массы из говядины, баранины и свинины.	1
	4.Приготовление блюд из котлетной массы.	1
	5.Проведение бракеража готовых блюд.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
5.12. Приготовление биточков, котлет с гарниром. Зразы рубленые.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Обработка мяса и приготовление котлетной массы из говядины, баранины и свинины.	1
	4.Приготовление биточков, котлет с гарниром.	1
	5.Приготовление зраз рубленых.	1
6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
5.13.Приготовление жаркого по-домашнему. Приготовление гуляша, поджарки.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3.Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
	4.Приготовление жаркого по-домашнему.	1

		5.Приготовление гуляша, поджарки.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.14.Приготовление котлет отбивных из баранины. Приготовление антрекота. Приготовление бифштекса рубленого с луком.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
		4. Приготовление котлет отбивных из баранины.	1
		5.Приготовление антрекота. Приготовление бифштекса рубленого с луком.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.15. Приготовление солянки сборной на сковороде, азу, плова.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
		4.Приготовление солянки сборной на сковороде.	1
		5.Приготовление азу, плова.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.16.Приготовление запеченных мясных блюд.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1

		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1
		4. Приготовление запеченных мясных блюд.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.17. Приготовление блюд из субпродуктов. Почки жаренные с помидорами, с грибами в соусе красном с вином.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка субпродуктов.	1
		4. Приготовление блюд из субпродуктов. Почки жаренные с помидорами, с грибами в соусе красном с вином.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	5.18. Дифференцированный зачет по приготовлению блюд из мяса.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной и домашней птицы, дичи.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Производить обработку мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи.	1
		4. Приготовление мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи отварной, жареной, котлет, биточков, тефтелей с гарниром, фаршированной.	1

		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 05.	1	
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
		ИТОГО по ПМ 05	108 часов	
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.			72 часа	
МДК 06. 01. Технология приготовления холодных блюд и закусок.				
<p>Тема 1.2. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 1.3. Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов.</p>	6.1. Приготовление бутербродов, открытых, закрытых, сэндвичей, канапе.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	6	
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1	
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка продуктов для приготовления бутербродов.	1	
		4. Приготовление бутербродов, открытых, закрытых, сэндвичей, канапе.	1	
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1	
	6.2. Приготовление салатов из свежих овощей: ассортимент, оформление, подача.	6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
		Готовить и оформлять салаты	6	
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1	
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка овощей.	1	
		4. Приготовление салатов из свежих овощей: ассортимент, оформление, подача.	1	
			5. Проведение бракеража готовых блюд.	1

		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
6.3. Приготовление салатов из отварных овощей и комбинированных: ассортимент, оформление, подача.		Готовить и оформлять салаты	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка.	1
		4. Приготовление салатов из отварных овощей и комбинированных.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
6.4. Приготовление винегретов, ассортимент, оформление, подача.		Готовить и оформлять простые холодные закуски	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка.	1
		4. Приготовление винегретов.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
6.5. Приготовление салатов мясных ассортимент, оформление, подача.		Готовить и оформлять простые холодные закуски	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка.	1
		4. Приготовление салатов мясных.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1

	6.6. Приготовление салатов рыбных ассортимента, оформление, подача.	Готовить и оформлять салаты	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2 Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка	1
		4. Приготовление салатов рыбных.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	6.7. Приготовление салатов из морепродуктов, салат-коктейль ассортимент, оформление, подача.	Готовить и оформлять салаты	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка	1
		4. Приготовление салатов из морепродуктов, салат-коктейль.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	6.8. Приготовление простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов.	Готовить и оформлять холодные закуски.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка закусок.	1
		4. Приготовление простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов.	1
		5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
6.9. Приготовление	Готовить и оформлять холодные закуски.	6	

простых холодных закусок из рыбы, ассортимент, оформление, подача.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка, подготовка и нарезка закусок.	1
	4. Приготовление простых холодных закусок из рыбы.	1
	5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
6.10. Приготовление простых холодных закусок из мяса и мясопродуктов, ассортимент, оформление, подача.	Готовить и оформлять холодные закуски.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка, подготовка и нарезка закусок.	1
	4. Приготовление простых холодных закусок из мяса и мясопродуктов.	1
	5. Проведение бракеража готовых блюд.	1
6.11. Приготовление рыба заливная с гарниром, студень говяжий.	Готовить и оформлять заливное, студень.	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3. Первичная обработка, подготовка к приготовлению.	1
	4.Приготовление рыбы заливной с гарниром.	1
	5.приготовление студня говяжьего.	1
6.12. Дифференцированный	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и	6

	зачет по приготовлению холодных блюд и закусок.	оформлять салаты.	
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка овощей, грибов, рыбы и гастрономических продуктов.	1
		4.Приготовление бутербродов, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок.	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 06.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		ИТОГО по ПМ 06	72 часа
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков			72
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			часа
Тема 1.2. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд Тема 1.3. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд	7.1.Первичная обработка свежих фруктов и ягод. Приготовление компотов из сушеных и свежих фруктов и ягод.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка ягод, фруктов, сухофруктов, сахара.	1
		4. Приготовление компотов, напитков холодных из свежих ягод и фруктов.	1
		5. Приготовление напитков холодных и горячих из сухофруктов.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	7.2. Приготовление	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие	6

	киселей из ягод и концентратов, ассортимент, подача.	блюда.	
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка и нарезка ягод, фруктов, сухофруктов, сахара, крахмала.	1
		4.Приготовление киселей из ягод.	1
		5.Приготовление киселей из концентратов.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 1.2. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд Тема 1.3. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд Технология приготовления сладких блюд и напитков	7.3. Приготовление желе и крема ванильного из сметаны, ассортимент, подача.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка сахара, желатина, сметаны.	1
		4. Приготовление желе многослойного.	1
		5. Приготовление крема ванильного из сметаны.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	7.4. Приготовление муссов и самбуков, ассортимент, подача.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка ягод, фруктов, желатина.	1
		4. Приготовление муссов, проведение бракеража.	1
		5. Приготовление самбуков, проведение бракеража.	1

		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	7.5. Приготовление горячих сладких блюд: пудинг рисовый, пудинг сахарный, яблоки в тесте жаренные.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка яиц, круп, молока.	1
		4. Приготовление пудингов.	1
		5. Приготовление яблок в тесте жаренных.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Технология приготовления сладких блюд и напитков	7.6. Приготовление чая, ассортимент, подача, требование к качеству.	Готовить простые горячие напитки.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка чая.	1
		4. Приготовление чая.	1
		5. Проведение бракеража.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.1 Классификация напитков, пищевая ценность	7.7. Приготовление кофе черного по-восточному, кофе со взбитыми сливками, какао с молоком.	Готовить простые горячие напитки.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка кофе, какао.	1
		4. Приготовление кофе.	1
		5. Приготовление какао.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 2.1	7.8. Приготовление	Готовить и оформлять простые холодные напитки	6

Классификация напитков, пищевая ценность Тема 2.2. Приготовление простых горячих напитков	холодных напитков: чай холодный, кофе - гляссе, малиновый айс-крим.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка ягод, чая, кофе.	1
		4. Приготовление малинового айс-крема.	1
		5. Приготовление чая холодного, кофе-гляссе.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	7.9. Приготовление кремов. Крем ванильный, шоколадный, кофейный.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка сметаны, кофе, шоколада.	1
		4. Приготовление кремов. Крем ванильный, шоколадный, кофейный.	1
		5. Приготовление кремов. Крем ванильный, шоколадный, кофейный, проведение бракеража.	1
	7.10. Приготовление мороженого, ассортимент, оформление и подача.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка молока, сливок, кофе, шоколада, ягод.	1

		4.Приготовление мороженого.	1
		5.Проведение бракеража.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	7.11. Приготовление и оформление молочных коктейлей.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2 Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка молока, фруктов, ягод.	1
		4. Приготовление молочных коктейлей.	1
		5.Проведение бракеража.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	Дифференцированный зачет по приготовлению сладких блюд и напитков	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Первичная обработка, подготовка фруктов, ягод, орехов, сливок, сметаны, сахара, желатина, молока, круп.	1
		4. Приготовление сладких блюд и напитков.	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 07.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		Итого по ПМ 07	72 часа
Наименование профессионального модуля	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			216

МДК 08. 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			часов
Тема 1.2. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба.	8.1. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него: пирожки жареные простые.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес безопасного теста.	1
		4.Расстойка, обминка, формование изделий, расстойка готовых изделий.	1
		5.Выпечкаготовых изделий. Проведение бракеража.	1
Тема1.3 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	8.2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него: пирожки печенные простые.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес безопасного теста.	1
		4.Расстойка, обминка, формование изделий, расстойка готовых изделий .	1
		5.Выпечкаготовых изделий. Проведение бракеража.	1
Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	8.3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него: пирожки жареные.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес опарного теста.	1
		4.Расстойка, обминка, формование изделий, расстойка готовых изделий.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1

Тема 2.3.Технология приготовления основных кондитерских изделий		5.Выпечкаготовых изделий. Проведение бракеража.	1	
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
	8.4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него: пирожки печеные.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
			1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
			2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
			3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес опарного теста.	1
			4.Расстойка, обминка, формование изделий, расстойка готовых изделий.	1
			5.Выпечкаготовых изделий. Проведение бракеража.	1
			6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.5. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: коржи, сочни с творогом, чебуреки.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
			1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
			2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
			3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес сдобного теста.	1
			4.Расстойка, обминка, формование изделий, расстойка готовых изделий.	1
			5.Выпечкаготовых изделий. Проведение бракеража.	1
			6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.6. Приготовление блинов и оладьев, блинов фаршированных.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
			1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
			2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
			3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес теста.	1
			4. Приготовление блинов и оладьев.	1
		5. Приготовление блинов фаршированных.	1	

		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.7. Приготовление бездрожжевого теста: блинчики с фаршем, пирога блинчатого, пирожки блинные.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, замес теста.	1
		4. Приготовление блинчики с фаршем	1
		5. Приготовление пирога блинчатого, пирожки блинные.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.8. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес слоеного теста.	1
		4.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1
		5.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.9. Приготовление бездрожжевого слоеного теста и изделий из него.		Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, замес слоеного теста.	1
		4. Приготовление бездрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1
		5. Приготовление бездрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1

<p>Тема 2.3.Технология приготовления основных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.3.</p> <p>Приготовление простых основных отделочных полуфабрикатов</p>	8.10. Приготовление хачапури, яблок в тесте жаренных, яблок запеченных в тесте.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес слоеного теста.	1
		4. Приготовление хачапури, яблок запеченных в тесте.	1
		5. Приготовление яблок в тесте жаренных.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.11. Приготовление теста вафельного полуфабриката. Торты вафельные, трубочки вафельные.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, маргарина, замес вафельного теста.	1
		4. Приготовление теста вафельного полуфабриката.	1
		5.Приготовление тортов вафельных, трубочки вафельные.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.12. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, замес пряничного теста.	1
		4. Приготовление пряничного теста.	1
		5.Приготовление пряничных изделий.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 4.3.	8.13 Приготовление	Готовить и использовать в оформлении простые и основные	6

Приготовление простых основных отделочных полуфабрикатов Тема 3.2. Приготовление и оформление печенье, пряники, коврижки	коврижки медовой, коврижки «Южной».	отделочные полуфабрикаты	
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, замес теста.	1
		4. Приготовление коврижки медовой.	1
		5.Приготовление коврижки «Южной».	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.14. Приготовление сиропов, жженки, помад.	Готовить сиропы, жженки, помады.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка сырья к приготовлению сиропов, жженки, помад.	1
		4. Приготовление сиропов, жженки, помад.	1
		5. Проведение бракеража.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.15. Приготовление кремов.	Готовить крема.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка сырья к приготовлению кремов.	1
		4. Приготовление кремов.	1
		5. Проведение бракеража.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.16. Приготовление теста песочного (полуфабрикат), печенье	Готовить и оформлять печенье	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1

	«Звездочка», «Листики», печенье «Глаголик», «Ромашка», печенье лимонное.	2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, сахара, замес песочного теста.	1
		4.Приготовление печенье «Звездочка», «Листики».	1
		5.Приготовление печенье «Глаголик», «Ромашка», печенье лимонное.	1
		6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		Тема5.4. Приготовление пирожных Тема6.2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных, изделий пониженной калорийности.	8.17. Приготовление песочного печенье масляного, печенье нарезного, песочного с повидлом.
1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1		
2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1		
3.Подготовка муки, яиц, сахара, замес песочного теста.	1		
4.Приготовление печенье масляного	1		
5.Приготовление печенье нарезного, песочного с повидлом.	1		
6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1		
Тема5.3. Приготовление тортов Тема5.4. Приготовление пирожных Тема6.2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных	8.18. Приготовление песочных тортов, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять песочные торты и оформлять их.	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3.Подготовка муки, яиц, приготовление песочного теста	1
		4.Приготовление песочных тортов.	1
		5. Оформление песочных тортов	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1	
	8.19. Приготовление кекса «Столичного», кекса орехового, кекса	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	6
		1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические	1

тортов, и пирожных, изделий пониженной калорийности. Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 2.3. Технология приготовления основных кондитерских изделий	творожного, рожка песочного с маком, песочник с изюмом, кекса «Чайного».	требования.	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес теста для кекса.	1
		4. Приготовление кекса «Столичного», кекса орехового, кекса творожного.	1
		5. Приготовление рожка песочного с маком, песочник с изюмом, кекса «Чайного».	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 2.3. Технология приготовления основных кондитерских изделий	8.20. Приготовление бисквита основного (с подогревом), бисквита с какао порошком.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес бисквитного теста.	1
		4. Приготовление бисквита основного (с подогревом).	1
		5. Приготовление бисквита с какао порошком.	1
6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1		
Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 2.3. Технология приготовления основных кондитерских изделий Тема 5.3. Приготовление тортов	8.21. Приготовление бисквита круглого «Буше», бисквита с корицей, бисквита с орехами, бисквита со сливочным маслом.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес бисквитного теста.	1
		4. Приготовление бисквита круглого «Буше», бисквита с корицей.	1
		5. Приготовление бисквита с орехами, бисквита со сливочным маслом.	1
6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1		
Тема 5.3. Приготовление тортов	8.22. Приготовление бисквита для рулета,	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические	1

Тема 5.4. Приготовление пирожных	пирога бисквитного с повидлом, бисквита «Прага».	требования.	
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес бисквитного теста.	1
		4. Приготовление бисквита для рулета.	1
		5. Приготовление пирога бисквитного с повидлом, бисквита «Прага».	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.23. Приготовление заварного теста и пирожных из него, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес заварного теста.	1
		4. Приготовление заварного теста и пирожных из него	1
		5. Оформление заварных пирожных	1
	8.24. Приготовление слоеного теста и пирожных из него, ассортимент, оформление, требование к качеству.	6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, масло, замес слоеного теста.	1
		4. Приготовление слоеного теста и пирожных из него.	1
	8.25. Приготовление слоеных тортов, ассортимент, оформление, требование	5. Оформление слоеных пирожных	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1

к качеству.	карт, по теме урока.	
	3.Подготовка муки, масло, замес слоеного теста.	1
	4. Приготовление слоеных тортов.	1
	5. Оформление слоеных тортов.	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.26. Приготовление миндального теста и пирожных из него, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2.Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3.Подготовка муки, масло, замес миндального теста.	1
	4. Приготовление миндального теста и пирожных из него.	1
	5. Оформление миндальных пирожных	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.27. Приготовление воздушного теста и пирожных из него, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2.Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3.Подготовка муки, яиц, замес воздушного теста.	1
	4. Приготовление воздушного теста и пирожных из него.	1
	5. Оформление воздушных пирожных	1
	6.Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
8.28. Приготовление воздушного теста и тортов из него, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
	2.Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
	3.Подготовка муки, яиц, замес воздушного теста.	1
	4. Приготовление воздушного теста и тортов.	1

		5. Оформление воздушных тортов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.29. Приготовление пирожных крошковых, десертных, глазированных.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, приготовление бисквитного теста.	1
		4. Выпекание бисквитного полуфабриката, приготовление бисквитной крошки для крошковых пирожных. Приготовление сливочного крема, приготовление шоколадной глазури для глазирования изделий.	1
		5. Приготовление пирожных крошковых десертных, глазированных.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.30. Приготовление бисквитных пирожных, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес бисквитного теста.	1
		4. Приготовление бисквитных пирожных.	1
		5. Оформление бисквитных пирожных.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.31. Приготовление бисквитно-кремовых тортов, ассортимент, оформление, требование к качеству.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, замес бисквитного теста.	1

		4. Приготовление бисквитно-кремовых тортов.	1
		5. Оформление бисквитно-кремовых тортов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.32. Приготовление изделий из пониженной калорийности. Изделия с отварными протертыми овощами.	Готовить и оформлять кондитерские изделия из пониженной калорийности.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, овощей, фруктов.	1
		4. Приготовление изделия с отварными протертыми овощами.	1
		5. Проведение бракеража.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.33. Приготовление изделий из пониженной калорийности. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой, коврижки, коржики, батончики.	Готовить и оформлять кондитерские изделия из пониженной калорийности.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, овощей, фруктов.	1
		4. Приготовление изделий с фруктовыми пастами, крупкой.	1
		5. Приготовление коврижек, коржиков, батончиков.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.34. Приготовление изделий из пониженной калорийности. Рулеты, пироги, кексы.	Готовить и оформлять кондитерские изделия из пониженной калорийности.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, овощей, фруктов.	1

		4. Приготовление рулетов.	1
		5. Приготовление пирогов, кексов.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.35. Приготовление изделий из пониженной калорийности. Торты, пирожные.	Готовить и оформлять кондитерские изделия из пониженной калорийности.	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, сахара, овощей, фруктов.	1
		4. Приготовление тортов.	1
		5. Приготовление пирожных.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
	8.36. Дифференцированный зачет по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6
		1. Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования.	1
		2. Рассмотрение и изучение инструкционных и технологических карт, по теме урока.	1
		3. Подготовка муки, яиц, дрожжей, замес опарного теста.	1
		4. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1
		5. Сдача отчетов и дневников по ПМ 08.	1
		6. Приготовление контрольно оценочного блюда.	1
		ИТОГО по ПМ 08	216 часов
Итого часов по всем профессиональным модулям			756 часа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в лаборатории «Кулинария»

(указать наименование учебных мастерских, лабораторий)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: рабочее место преподавателя, 15 комплектов мебели для обучающихся, шкафы, стеллажи, классная доска; комплект учебно-методической документации; учебно-наглядные пособия (муляжи полуфабрикатов и блюд, раздаточный материал), учебники, дополнительная литература.

В зоне проведения инструктажа - стол преподавателя; рабочие столы для обучающихся, моечная ванна, весы настольные, холодильные шкафы, 2 электроплиты четырех конфорочные, миксеры, мясорубка, овощерезка, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления; инструкции по ТБ; моющие средства, дезинфицирующий раствор для обработки рук; комплект учебно-методической документации.

Оснащение:

Инструменты и приспособления:

Рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, мясорубка, протирачная машина, электроплита, СВЧ-печь, жарочный шкаф, холодильный шкаф, морозильный шкаф, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, терки, гастроемкости, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Средства обучения:

Стол преподавателя; рабочие столы для обучающихся, моечная ванна, весы настольные, холодильные шкафы, 2 электроплиты четырех конфорочные, миксеры, мясорубка, овощерезка, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления; инструкции по ТБ; моющие средства, дезинфицирующий раствор для обработки рук; комплект учебно-методической документации.

Рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, мясорубка, протирачная машина, электроплита, СВЧ-печь, жарочный шкаф, холодильный шкаф, морозильный шкаф, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, терки, гастроемкости, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение учебной практики происходит в лаборатории «Кулинария», где обучающиеся осваивают навыки приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров, оформления и подача блюд, температуру подачи блюд, составление технологических и калькуляционных карт, производить экономические расчеты для приготовления блюд. Учебная практика составляет -30% от общего учебного модуля.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практик ориентированности. Для прочного получения знаний в области профессиональной деятельности первые занятия планируется проводить в лаборатории «Кулинария». Занятия планируется проводить при делении группы на звенья, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Данный модуль, позволяет обучающимся получить более полные знания по обработке и подготовке к кулинарному использованию продуктов, необходимые для конкурентоспособного повара. Для обучающихся проводятся консультации по подготовке к практическим занятиям, выполнению самостоятельных работ.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК, ОП.01., ОП.02., ОП.03., должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Мастера производственного обучения должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет. Мастера: среднее или высшее профессиональное образование, разряд по профессии не ниже 4-5.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	экспертная оценка деятельности обучающегося при проведении практических работ, учебной и производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в рамках учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, защита рефератов

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения практических работ, в период производственной практики</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>готовность исполнять воинскую обязанность, используя профессиональные знания; применение полученных знаний во время службы в армии</p>	<p>отзыв руководителя учебно-полевых сборов, отзыв командира воинской части</p>

