

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«БЕРЕЗНИКОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ АО «БИТ»)

Согласовано
Руководитель предприятия:

Викторов
Викторов ОИ

«17» сентября 2020г.



Утверждаю
и.о. директора ГБПОУ АО «БИТ»

Ильин
А.М. Ильин

«14» сентября 2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рабочая программа учебной практики разработана на основе с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.09.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании концепции WSR, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.4.3.1186-03 в части санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях.

Организация-разработчик:
ГБПОУ АО «Березниковский индустриальный техникум»

Разработчики:
Архипова С.Ю., мастер производственного обучения высшей категории.

по профессии: 43.01.19 «Повар, кондитер»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании методического объединения предметно цикловой комиссии
мастеров производственного обучения

Протокол № 1 от «11» сентября 2020г.

Председатель ПЦК  /Г.Ю.Феклистова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики.....	5-9
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики.....	10-54
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	55-67
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики.....	68

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 года №1569

Рабочая программа учебной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

	Название ПМ	Количество часов
ПМ 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144
ПМ 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
ПМ 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	144
ПМ 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	144
ПМ 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	144

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладения обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Требования к результатам освоения ППКРС
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями (ПК):

ПМ 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

ПМ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- *подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *приготовлении полуфабрикатов региональной кухни, фирменных полуфабрикатов, полуфабрикатов с учетом принципа здорового питания (диетического, вегетарианского) (WS)*
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос)

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144 часа	

<p>УП.01.1. Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей. <i>ПК.1.1., 1.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом 4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. 5. Упаковка на вынос. 	6	3
<p>УП.01.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. <i>ПК.1.1, 1.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. 5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 6. Упаковка на вынос. 	6	3
<p>УП.01.3. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. <i>ПК.1.1, 1.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. 5. МКО грибов. 6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 7. Упаковка на вынос. 	6	3
<p>УП.01.4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6	3

<p>УП.01.05. Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. 5. Особенности обработки некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6	3
<p>УП.01.6. Фарширование рыбы. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Способы фарширования рыбы. 4. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. 6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 	6	3
<p>УП.01.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. 4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6	3
<p>УП.01.8. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы. 4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной 	6	3

	<p>массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
<p>УП.01.9. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.3.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Виды панировок. Различные способы панирования.</p> <p>4. Приготовление жидкого теста.</p> <p>5. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.</p> <p>6. Упаковка на вынос.</p>	6	3
<p>УП.01.10. Обработка нерыбного водного сырья. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.3.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.</p> <p>4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.</p> <p>5. Упаковка на вынос.</p>	6	3
<p>УП.01.11. Механическая кулинарная обработка мяса. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.</p> <p>3. Разделка и обвалка различных видов мяса.</p>	6	3
<p>УП.01.12. Разделка и обвалка говяжьей туши. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.13. Разделка и обвалка говяжьей туши. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.14. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.15. Разделка и обвалка свиной туши. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.</p>	6	3

	<p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
<p>УП.01.16. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина). <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.</p> <p>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.17. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина). <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.</p> <p>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.18. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.</p> <p>6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.19. Обработка субпродуктов и костей. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Обработка субпродуктов и костей.</p> <p>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.</p> <p>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6	3
<p>УП.01.20. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.</p> <p>3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.</p> <p>5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>	6	3
<p>УП.01.21. Механическая кулинарная обработки дичи, кролика. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика.</p> <p>3. Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>4. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.</p>	6	3

	5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.		
УП.01.22. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	3
УП.01.23. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. 4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	3
УП.01.24.	Дифференцированный зачет.	6	3
	Итого УП	144	

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144 часов	

<p>УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). 5. Приготовление овощных и картофельных супов. 6. Супы региональной кухни. 7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.2. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с 	6	3

	<p>учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.4. Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов. 4. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.5. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни. 7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3

<p>УП.02.6. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни 7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.7. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности). 4. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная). 5. Приготовление маринадов, соуса - хрен. 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.8. Приготовление каш. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каша региональной кухни 4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, 	3	3

	<p>соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.9. Приготовление блюд и гарниров из круп. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Блюда из круп региональной кухни</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	3	3
<p>УП.02.10. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из бобовых (шоре из бобовых, бобовые отварные).</p> <p>4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	3	3
<p>УП.02.11. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда, сваренные на пару (пудинг паровой).</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	3	3

<p>УП.02.12. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). 4. Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	3	3
<p>УП.02.13. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). 4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). 5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	3	3
<p>УП.02.14. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. 4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», припущенная по-русски и т.п.). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	6	3

	<p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.15. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски.).</p> <p>4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p>УП.02.16. Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы. ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеной рыбы.</p> <p>4. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p>УП.02.17. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо). ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</p> <p>4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p> <p>5. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с</p>	3	3

	<p>учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.18. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</p> <p>4. Приготовление блюд из тушеного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	3	3
<p>УП.02.19. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой массы (биштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</p> <p>4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p>УП.02.20. Приготовление блюд из субпродуктов. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	3	3

	<p>по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.21. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	3	3
<p>УП.02.22. Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из тушеных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).</p> <p>4. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).</p> <p>5. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	3	3
<p>УП.02.23. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	6	3

	<p>по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>УП.02.24. Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные).</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
<p>УП.02.25 Приготовление блюд из яиц.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.6.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление вареных яиц (вмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).</p> <p>4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	3	3
<p>УП.02.26. Приготовление блюд из творога.</p> <p><i>ПК.2.1, 2.6.</i></p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса).</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).</p> <p>5. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	3	3

<p>УП.02.27. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.28. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.29. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста. 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойки). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6	3
<p>УП.02.30. Приготовление пресного теста и слоеного пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты). 5. Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	3	3
<p>УП.02.31.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	6	3
Итого УП		144	

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144 часа	

<p>УП.03.1. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.2. Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.4. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 	6	3

<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i></p>	<p>3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>УП.03.5. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p>УП.03.6. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6	3
<p>УП.03.7. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p>	6	3

	<p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>УП.03.8. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.9. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. <i>ПК.3.1., 3.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам, и закускам. 4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.10. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3

<p>УП.03.11. Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.12. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3

<p>УП.03.14. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.15. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья, используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении. 	6	3
<p>УП.03.16. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья, используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении. 	6	3
<p>УП.03.17. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2, 3.4,</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3

<p>УП.03.18. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление галантина из рыбы. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.19. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.20. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3

<p>УП.03.21. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление курицы, фаршированной (галантин), паштет из печени. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.22. Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы по-Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п. 4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.23. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб. 4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	6	3
<p>УП.03.24.</p>	<p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>	6	3
Итого УП		144	

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		144	

<p>УП.04.1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. <i>ПК.4.1.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод. 3. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. 4. Хранение сырья.</p>	3	3
<p>УП.04.2. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	3	3
<p>УП.04.3. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	3	3
<p>УП.04.4. Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	3	3

	<p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>УП.04.5. Приготовление железированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	3	3
<p>УП.04.6. Приготовление железированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса клочковенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	3	3
<p>УП.04.7. Приготовление железированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 	6	3

	<p>продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>УП.04.8. Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6	3
<p>УП.04.9. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6	3
<p>УП.04.10. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований</p>	6	3

	<p>рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сахарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>УП.04.11. Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6	3
<p>УП.04.12. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	12	3
<p>УП.04.13. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p>	6	3

	<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>		
<p>УП.04.14. Элементы оформления десертов и сладких блюд. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых.</p> <p>4. Оценка качества и хранение.</p>	6	3
<p>УП.04.15. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.16. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	3	3
<p>УП.04.17. Приготовление холодных напитков (квас, крошон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа</p>	3	3

<p>ПК.4.1., 4.2, 4.4.</p>	<p>питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кваса хлебного, крошонов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		
<p>УП.04.18. Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.5.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.19. Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.5.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.20. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.5.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.21. Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.</p>	6	3

ПК.4.1., 4.5.	<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление согревающих напитков сбитня, глитвейна, пунша, грога в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		
УП.04.22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской кухне.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление блюд русской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	12	3
УП.04.23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление вегетарианских холодных и горячих напитков с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	12	3
УП.04.24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление вегетарианских сладких блюд и десертов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
УП.04.25.	Дифференцированный зачет	6	3
Итого УП		144	

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		144	

<p>УП.05.1. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропа, жженка, помада). <i>ПК.5.1., 5.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	2	3
<p>УП.05.2. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). <i>ПК.5.1., 5.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	2	3
<p>УП.05.3. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе). <i>ПК.5.1., 5.2.</i></p>	<p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2	3

	<p>5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>		
<p>УП.05.4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема).</p> <p><i>ПК.5.1., 5.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	2	3
<p>УП.05.5. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).</p> <p><i>ПК.5.1., 5.2.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	2	3
<p>УП.05.6. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p> <p><i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в</p>	6	3

	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.		
УП.05.7. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
УП.05.8. Приготовление изделий жареных во фритюре. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление пончиков, хвороста. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
УП.05.9. Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка	6	3

	«Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.		
УП.05.10. Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
УП.05.11. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	4	3
УП.05.12. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в	6	3

	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.		
УП.05.13. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги»; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
УП.05.14. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	3	3
УП.05.15. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	3

	<p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше».</p> <p>6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>		
<p>УП.05.16. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3
<p>УП.05.17. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	4	3
<p>УП.05.18. Приготовление полуфабрикатов и изделий</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	6	3

<p>пониженной калорийности. ПК.5.1., 5.2., 5.4.</p>	<p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквита яблочного, пирога «Осенний», кекс яблочный.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>		
<p>УП.05.19. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	3	3
<p>УП.05.20. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом. ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	3	3

<p>УП.05.21. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	3	3
<p>УП.05.22. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок» 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6	3
<p>УП.05.23. Приготовление бисквитных тортов со сливками. ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление тортов со сливками. 	6	3

<p>УП.05.24. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i></p>	<p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный». 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6	3
<p>УП.05.25. Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Нарцисс». 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6	3
<p>УП.05.26. Приготовление песочных пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пирожного пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом; с кремом 	3	3

	зефир. Пирожное «Резеда». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.		
УП.05.27. Приготовление песочных тортов. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	3	3
УП.05.28. Приготовление слоеных пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пирожных «Слойка» с кремом и фруктами, пирожного «Трубочка» и «Муфточка» с кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
УП.05.29. Приготовление слоеных пирожных и тортов. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в	6	3

	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.		
УП.05.30. Приготовление заварных пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пирожных «Трубочка» с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	3	3
УП.05.31. Приготовление крошковых пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, пирожное «Крошковое» глазированное. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	3	3
УП.05.32.	Дифференцированный зачет	6	3
	Итого УП	144	

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает обязательную учебную практику в учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной организации и требует наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов)

Оборудование учебных цехов:

Учебная мастерская «Кулинарный цех», «Кондитерский цех»

- рабочее место преподавателя

- место для презентации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий (стол, стулья, шкаф с посудой).

Технические средства обучения:

- ноутбук
- мультимедийное оборудование
- электронные образовательные ресурсы

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Холодильник витрина TON
2. Холодильник бытовой HANSAHR 138S
3. Холодильник Саратов 1225M
4. Печь пароконвекционная
5. Шкаф жарочный АТЕSY В-1
6. Шкаф жарочный ЭШВ - 1
7. Ванна моечная ВСМС – 1/530
8. Плита индукционная настольная 17-4Т
9. Плита индукционная настольная
10. Электрическая плита Мечта
11. Электрическая плита FLAMA
12. Мясорубка Philips HR 2721/00
13. Мясорубка ME – 4061
14. Весы кухонные SUPRA

15. Весы кухонные POLARIS
16. Весы кухонные Тефаль
17. Весы электронные CAS SW - 5
18. Планетарный миксер CjastroM/X B-5
19. Планетарный миксер B-5
20. Миксер многофункциональный SkaLine SM-15
21. Миксер IRIT IR – 5431
22. Блендер Масар SP102C10
23. Блендер POLFRIS
24. Блендер IRIT
25. Вафельница JARKOFFJK – 103
26. Слайсер Vortman 220
27. Фритюрница Панда ЕВРО 1*1/3-Э
28. Лапшерезка
29. Гейзерная кофеварка
30. Кофеварка POLARIS PSM 4007A
31. Тостер SUPRA
32. Термометр цифровой
33. Подставка ЕКСІ для печи.
34. Ванна моечная ВСМС – 1/530
35. Стеллаж НСК – 800/500/1800
36. Столы производственные СР – 2/1800/600

- ✓ набор посуды 7 предметов
- ✓ набор посуды Teffer
- ✓ ковши 1.5 л. с/кр. (АНТЕЯ)
- ✓ ковш 1.6.л. с/кр. (АВРОРА)
- ✓ тарелка для пасты
- ✓ тарелки 31.5 мм
- ✓ соусницы стекло
- ✓ креманки
- ✓ стаканы
- ✓ чайник заварочный
- ✓ турка
- ✓ доски разделочные(деревянные)
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ мусат для заточки ножей.
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ набор инструментов для карвинга;
- ✓ дуршлаг
- ✓ скалки деревянные
- ✓ скалки силиконовые
- ✓ набор столовых приборов FESTA
- ✓ ложки столовые

- ✓ ложки чайные
- ✓ ложки разливные
- ✓ ложки шумовки
- ✓ вилки
- ✓ ножницы кухонные
- ✓ кисти силиконовые
- ✓ венчики
- ✓ лопатки (металлические, деревянные);
- ✓ картофелемялка
- ✓ толкушки деревянные
- ✓ овощечистки
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ щипцы для пирожных
- ✓ мерные стаканы;
- ✓ терки
- ✓ сито;
- ✓ половник;
- ✓ сыро резка
- ✓ молоточки для мяса
- ✓ форма EASY круглая разъемная
- ✓ формы для выпечки силиконовые
- ✓ формы для кекса и печенья
- ✓ формы для выпечки TLLER
- ✓ противни
- ✓ контейнеры
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор посуды 7 предметов
- ✓ набор посуды Teffer
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;
- ✓ тарелки
- ✓ тарелка для пасты
- ✓ тарелки 31.5 мм
- ✓ соусницы стекло
- ✓ креманки
- ✓ стаканы
- ✓ чайник заварочный
- ✓ турка
- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест

1. Весы настольные электронные
2. Пароконвектомат
3. Конвекционная печь
4. Жарочный шкаф
5. Микроволновая печь
6. Расстоечный шкаф
7. Плита электрическая
8. Плита индукционная
9. Фритюрница
10. Шкаф холодильный
11. Ветрина холодильная
12. Шкаф морозильный
13. Тестораскаточная машина
14. Планетарный миксер
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
16. Мясорубка
17. Овощерезка
18. Слайсер
19. Куттер
20. Процессор кухонный
21. Миксер для коктейлей
22. Кофемашина с капучинатором
23. Овоскоп
24. Производственный стол с деревянным покрытием
25. Стол производственный с моечной ванной
26. Моечная ванна двухсекционная
27. Стеллаж передвижной

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест по компетенции

34 Поварское дело (на 1 рабочее место)

ГАПО АО Архангельский торгово-экономический колледж.

1. Стол производственный
2. Стол-подставка под пароконвектомат
3. Пароконвектомат
4. Весы настольные электронные (профессиональные)
5. Плита индукционная
6. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530*325*20мм
7. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530*325*65мм
8. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 534*325*40мм
9. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265*325*20мм
10. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265*325*65мм
11. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176*325*40мм
12. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176*325*20мм
13. Планетарный миксер
14. Шкаф холодильный
15. Стеллаж 4-х уровневый
16. Мойка односекционная со столешницей
17. Блендер ручной погружной (блендер +насадка, измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша)+стакан)
18. Смеситель холодной и горячей воды
19. Тарелка глубокая белая 27см, 350мл.
20. Тарелка глубокая белая 29см, 250мл.
21. Шот стеклянный прозрачный
22. Тарелка круглая белая плоская
23. Соусник
24. Пластиковая урна для мусора
25. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали
26. Сотейник 0.6л.
27. Сотейник 0.8 л.
28. Сковорода с антипригарным покрытием d 240/45
29. Сковорода с антипригарным покрытием d 280/50
30. Гриль сковорода
31. Набор разделочных досок, пластиковые
32. Мерный стакан
33. Венчик
34. Миски нержавеющая сталь
35. Сито (для муки)
36. Шенуа
37. Подставка для разделочных досок металлическая
38. Лопатки силиконовые
39. Скалка

40. Шумовка
41. Молоток металлический для отбивания мяса
42. Терка 4-х сторонняя
43. Половник
44. Ковер диэлектрический
45. Ложки столовые
46. Ножницы для рыбы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест по компетенции

«Кондитерское дело» (на 1 рабочее место)

ГАПО АО Архангельский торгово-экономический колледж.

1. Стол производственный
2. Стол-подставка под пароконвектомат
3. Пароконвектомат
4. Весы настольные электронные (профессиональные)
5. Плита индукционная 2-х конфорочная
6. Противень для конвекционной печи алюминиевый
7. Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
8. Планетарный настольный миксер
9. Микроволновая печь
10. Шкаф холодильный
11. Стеллаж 4-х уровневый 1200*500*1800
12. Стеллаж 4-х уровневый 600*500*1800
13. Тележка – шпилька
14. Противень для тележки – шпильки
15. Стол с моечной ванной
16. Доска мраморная 50*100
17. Смеситель холодной и горячей воды
18. Поднос пластик
19. Лампа для карамели, мощность 1.8 Квт.
20. Вентилятор на клипсе
21. Куттер Robot Coupe
22. Блендер
23. Ванна для растапливания шоколада
24. Сотейник 4л.
25. Сотейник 2л.
26. Сотейник 1.5л.
27. Сотейник 1л.
28. Сковорода для индукционной плиты.
29. Решетка для глазирования 460*260*30 мм
30. Доска разделочная полированная белая (60*40*2см)
31. Доска разделочная полированная белая (30*40*2см)
32. Подставка для разделочных досок металлическая

33. Сито большое d=20 см
34. Сито большое d=14 см
35. Сито большое d=7 см
36. Венчик большой
37. Венчик малый
38. Стакан мерный 1л. пластиковый
39. Стакан мерный 2л. пластиковый
40. Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
41. Фен строительный
42. Перчатки силиконовые термостойкие
43. Миска пластиковая 1л.
44. Миска пластиковая 2л.
45. Миска пластиковая 3л.
46. Миска нержавеющей сталь 3л.
47. Миска нержавеющей сталь 1л.
48. Миска нержавеющей сталь 0.5л.
49. Пирометр лазерный
50. Корзина для мусора 60л., 25 л.
51. Палетта кондитерская прямая
52. Палетта кондитерская угловая
53. Крутяшка подставка под торт
54. Шпатель
55. Набор кондитерских насадок
56. Набор ножей 3шт.
57. Ножницы
58. Набор инструментов для моделирования
59. Скалка для моделирования
60. Таймер с обратным отсчётом времени
61. Коврик силиконовый
62. Коврик силиконовый перфорированный
63. Скалка деревянная (бук)
64. Лопатка силиконовая
65. Подставка под бумажные полотенца
66. Скалка силиконовая
67. Квадратная акриловая подставка (фигурки) 20*20*1.5
68. Квадратная акриловая подставка (торт презентация) 30*30*1.5
69. Прямоугольная акриловая подставка (скульптура из карамели) 50*50*1.5
70. Прямоугольная акриловая подставка 40*60*1.5 (шоколад/фигура и конфеты презентация)
71. Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см., высота 5см.
72. Блюдо для подачи торта и пирожных для дегустации
73. Тарелка для подачи конфет для дегустации и десертов.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации или в организациях партнеров общественного питания обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

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

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правовым нормам, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.4.3.1186-03 в части санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы интернет-ресурсов

Основные источники:

Учебники, учебные пособия.

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для НПО (12-е изд.), Издательский центр «Академия», 2017 год.
2. Анохина Ж.С., Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места» учебник. Издательский центр «Академия», 2016 год.
3. Ермилова С.В. Соколова Е.И. «Торты. Пирожные и десерты» учеб. пос. Издательский центр 2017год.
4. Ермилова С.В. «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий» учебник. Издательский центр «Академия», 2016 год.
5. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов» учебник, Издательский центр 2017год.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2017 год.
7. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» учеб. пос. Издательский центр «Академия», 2016 год.
8. Соколова Е.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» учебник. Издательский центр «Академия», 2016 год.
9. Шеламова Г.М. «Деловая культура и психология общения» учебник, Издательский центр «Академия», 2016 год.

Электронные учебники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО (14-е изд.). Издательский центр «Академия» 2020 год.
2. Андросова Н.И. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд. Кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Издательский центр «Академия» 2017 год.
3. Бурчакова И.Ю. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Издательский центр «Академия» 2017 год.
4. Бурчакова И.Ю. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-3 изд.).
Издательский центр «Академия» 2018 год.
5. Ермилова С.В. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».
Издательский центр «Академия» 2020 г.
6. Ермилова С.В. «Торты, пирожные и десерты» (7-е изд.).
Издательский центр «Академия» 2018 год.
7. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.
Издательский центр «Академия» 2017 год.
8. Иванова И.Н. «Рисование и лепка» (5-е). Издательский центр «Академия» 2019 год.
9. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания.
Издательский центр «Академия» 2017 год.
10. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2-х частях.
Издательский центр «Академия» 2017 год.
11. Лаушина Т.А. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е) изд. Издательский центр «Академия» 2019 год.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организации рабочего места.
Издательский центр «Академия» 2017 год.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организации рабочего места (5-е изд.)
Издательский центр «Академия» 2019 год.
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания и гигиена. В 2-х частях.
Издательский центр «Академия» 2017 год.
15. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» (11-е изд.)
Издательский центр «Академия» 2019 год.
16. Потапова И.И. «Основы калькуляции и учета» (4-е изд.) Издательский центр «Академия» 2020 г.
17. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Издательский центр «Академия», 2017 год.
18. Потапова И.И. «Основы калькуляции и учета» (4-е изд.)
Издательский центр «Академия» 2020 г.
19. Шелемова Г.М. Психология общения. Издательский центр «Академия» 2017 год.

Электронные дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. – 9-е изд., перераб. и доп. издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 год.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соуса, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. – 8-е изд., перераб. и доп. издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 год
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Л.В.Овчинникова и др.]. – 9-е изд., перераб. и доп. издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 год.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 9-е изд., перераб. и доп. издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 год.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 год.

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Форма доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Форма доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Форма доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Форма доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Форма доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар. рф)...neryibnogo-vodnogo-syrya.html
- 8.«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.bv>.
9. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточная аттестация освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимися индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение дифференцированного зачета отводится 6 часов, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Дифференцированный зачет проводится на рабочем месте повара, кондитера в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 4 разряду повара, кондитера. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), завуча учебной частью и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Перечень заданий для дифференцированного зачета рассматривают на заседании цикловой (предметной) комиссии (ЦК) по профессии «Повар, кондитер». По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ), обучающийся допускается к прохождению учебной практики после успешного завершения теоретического обучения по ПМ.