**ПОЧАСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**По дисциплине: «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА».**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | | | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Кол-во**  **часов** |
| **1.** | **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.** | | | | **48** |
| **1.1** | **Тема 1.1**  **Введение**  **в профессию.** | | | Требование современного рынка труда к выпускникам профессиональных учебных заведений. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам ПОП. | **6** |
| **1.2** | **Тема № 1.2**  **Механическая кулинарная обработка овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при работе в овощном цехе. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных , листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов: сортировка, очистка, промывание. Приемы нарезки овощей в соответствие с их кулинарным использованием. Правила хранения , охлаждение и замораживание обработанных овощей и грибов. Освоение приемов по минимизации потерь при обработке овощей. | **6** |
| **1.3** | **Тема № 1.3**  **Приготовление блюд**  **из отварных и припущенных**  **овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Подготовка овощей. Режимы тепловой обработки, нормами выхода и правила хранения блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приемы приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Минимизация потерь витаминов при варке и припускании овощей. Проведение бракеража. Оформление и подача блюд из отварных и припущенных овощей. | **6** |
| **1.4** | **Тема № 1.4**  **Приготовление блюд из жареных овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка овощей и грибов. Приготовление панировок. Подбор пряностей. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правилами хранения блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.  Приемы приготовления блюд из овощной котлетной массы:  из картофельной, морковной, капустной. Формование п/ф, панирование, обжаривание – биточков, котлет, зраз. Проведение бракеража. Оформление и подача блюд из жареных овощей и грибов. | **6** |
| **1.5** | **Тема № 1.5**  **Приготовление блюд из тушеных овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из тушеных овощей. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка овощей. Подбор пряностей. | **6** |
| **1.5** | **Тема № 1.5**  **Приготовление блюд**  **из тушеных овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд и гарниров из тушеных овощей.  Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Проведение бракеража. Оформление и подача блюд из тушеных овощей и грибов. | **6** |
| **1.6** | **Тема № 1.6**  **Приготовление блюд**  **из запеченных овощей** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении блюд из запеченных овощей. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка овощей. Подбор пряностей. | **6** |
| **1.6** | **Тема № 1.6**  **Приготовление блюд**  **из запеченных овощей.** | | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Приготовление блюд из запеченной овощной массы (запеканок, пудингов). Подготовка овощей к фаршированию. Приготовление овощного фарша. Приемы наполнения овощей фаршем. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд из запеченных овощей.. Проведение бракеража. Оформление и подача блюд. |  |
|  |  | | | **Итого по ПМ. 01** | **48** |
|  | **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных изделий, творога и яиц.** | | | | **48** |
| **2.1** | **Тема №2.1**  **Приготовление блюд и гарниров из круп.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из круп.  ***Освоение приемов*** **:** 1**. Подготовка круп** к тепловой обработке.  2**. Подбор пряностей**. 3. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд и гарниров из круп.  4. Приемы приготовления блюд и гарниров из круп.  Правила проведения бракеража, оформление и правила подачи блюд из круп. | | **6** |
| **2.2.** | **Тема № 2.2**  **Приготовление блюд из бобовых**. | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов*** **:** 1**. Подготовка бобовых** к тепловой обработке.  2. **Подбор пряностей**. 3. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд и гарниров из бобовых.  4.Приемы приготовления блюд из и гарниров из бобовых.  Правила проведения бракеража, оформление и правила подачи блюд из бобовых. | | **6** |
| **2.3** | **Тема № 2.3**  **Приготовление блюд**  **из макаронных изделий.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий .  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов*** **:** 1. **Подготовка макаронных изделий** к тепловой обработке. 2**. Подбор пряностей.** 3. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.  4. Приемы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.  Правила проведения бракеража, оформление и правила подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. | | **6** |
| **2.4** | **Тема № 2.4**  **Приготовление блюд из яиц.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из яиц.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов*** **:** 1. **Подготовка яиц** к тепловой обработке.  2. **Подбор пряностей**. 3. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из яиц.  4. Приемы приготовления блюд из яиц.  Правила проведения бракеража, оформления и правила подачи блюд из яиц. | | **6** |
| **2.5** | **Тема № 2.5**  **Приготовления блюд из творога**. | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из творога.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов :*** 1. **Подготовка творога.** 2. **Подбор пряностей**.  3. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из творога.  4. Приемы приготовления блюд из творога.  Правила проведения бракеража, оформление и правила подачи блюд из творога. | | **6** |
| **2.6** | **Тема № 2.6**  **Приготовление мучных гарниров и мучных блюд.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении мучных гарниров и мучных блюд.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор пряностей. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения мучных гарниров и мучных блюд.  **Приготовление :** 1. Мучных гарниров – лапши домашней, клецок, профитролей.  2.Мучных блюд – вареников, пельменей, оладий, блинчиков, блинов.  Правила проведения бракеража, оформление и правила подачи мучных гарниров и мучных блюд. | | **6** |
| **2.7** | **Тема № 2.7**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении мучных кулинарных изделий. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.  Подбор пряностей.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения мучных кулинарных изделий. | | **6** |
| **2.7** | **Тема № 2.7**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами.  Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк.  Освоение приемов по приготовлению изделий мучных кулинарных изделий. Правила проведения бракеража, оформление и подача кулинарных мучных изделий. | | **6** |
| **3.** | **ПМ. 03 Приготовление супов и соусов.** | | | | **48** |
| **3.1** | **Тема № 3.1**  **Приготовление полуфабрикатов для соусов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении соусов.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов  ***Освоение приемов:*** 1. Приготовление бульонов для соусов.  2. Приготовление мучных пассеровок ( сухих и жировых ).  3.Приготовление пассерованных овощей.  Режимы и правила варки соусов, правила хранения полуфабрикатов для соусов. Замораживание полуфабрикатов для соусов. | | **6** |
| **3.2** | **Тема № 3.2**  **Приготовление горячих соусов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении горячих соусов.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов при приготовлении горячих соусов.  **Приготовление:** 1. Бульонов и овощных отваров.  2. Мучных пассеровок, пассерованных овощей.  3. Подбор пряностей.  4. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения горячих соусов.  Приготовление ***основных соусов*** – белого, красного, томатного, сметанного, молочного, грибного.  **Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов**. Приготовление **производных соусов**. Приготовление **соусов яично – масляных** .  Бракераж горячих соусов и яично – масляных соусов. Оформление и подача соусов. | | **6** |
| **3.3** | **Тема № 3.3**  **Приготовление холодных соусов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении холодных соусов.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов***: 1. Приготовление **соуса майонез.**  Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Подбор пряностей для холодных соусов.  **Приготовление соусов на основе соуса майонез.**  2. Приготовление **заправок, маринадов, желе.**  3.Приготовление **масляных смесей.**  Нормы выхода и правила хранения холодных соусов и масляных смесей.  Проведение бракеража, оформление и правила подачи холодных соусов и масляных смесей. | | **6** |
| **3.4** | **Тема № 3.4**  **Приготовление сладких соусов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении сладких соусов.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких соусов.  1. Подготовка ягод и фруктов. 2. Приготовление сиропа. 3. Приготовление загустителей и дополнительных ингредиентов.  Приготовление сладких соусов из ягод, фруктов, сухофруктов и сиропов.  Нормы выхода и правила хранения сладких соусов.  Проведение бракеража, оформление и подача сладких соусов. | | **6** |
| **3.5** | **Тема № 3.5**  **Приготовление бульонов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении бульонов.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бульонов.  ***Освоение приемов***: 1. Соотношение количества мясных продуктов и воды. 2. Режимы варки. 3. Правила использования кореньев, зелени и пряностей. 4. Проведение бракеража бульонов.  Правила хранения бульонов.  ***Освоение приемов:*** 1. Приготовления прозрачных супов.  2.Приготовление гарниров к прозрачным супам.  Нормы выхода и правила хранения прозрачных супов.  Проведение бракеража, оформление и подача прозрачных супов. | | **6** |
| **3.6** | **Тема № 3.6**  **Приготовление заправочных супов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении заправочных супов.  Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления супов.  Механическая кулинарная обработка овощей и нарезка в соответствии с технологией приготовления. Приготовление бульонов. Пассерование кореньев. Подготовка дополнительных ингредиентов.  ***Освоение приемов* *приготовления*: щей, борщей, рассольников, солянок, картофельных, овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.**  Режимы варки супов, соблюдение соотношения кол-ва продукта и жидкой основы, правила использования пряностей и зелени.  Доведения до вкуса. Нормы выхода, правила хранения горячих супов. | | **6** |
| **3.7** | **Тема № 3.7**  **Приготовление холодных, молочных и сладких супов.** | | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении холодных, молочных и сладких супов.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов приготовления холодных супов:*** 1. Соотношение продуктов и жидкой основы. 2. Температурного режима. 3. Правила использования пряностей.  ***Освоение приемов приготовления молочных и сладких супов***:  1.Соотношение количества продуктов и жидкой основы. 2.Соблюдение температурного режима варки.  Правила хранения и нормы выхода холодных, молочных и сладких супов.  Проведение бракеража, оформление и подача холодных, молочных и сладких супов. | | **6** |
|  |  | | **Комплексный Дифзачет по УП ПМ.01 – ПМ.03** | | **6** |
|  |  | | **Итого по ПМ.03** | | **48** |
| **4.** | **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы.** | | | | **48** |
| **4.1** | **Тема № 4.1**  **Механическая кулинарная обработка рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Санитарно – гигиенические требования при обработке рыбы.  Органолептическая оценка качества рыбы.  Организация рабочих мест для первичной обработки рыбы. Подбор инвентаря и инструментов.  ***Освоение приемов*** : 1. По механической обработке рыбы.  2.Разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с кожей и реберными костями, филе без реберных костей с кожей , чистое филе.  3. Нарезка п /ф для варки, припускания, жарки.  Проведение бракеража п/ф из рыбы. Правила хранения п/ф из рыбы. | | | **6** |
| **4.2** | **Тема № 4.2**  **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из отварной рыбы. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление п/ф для варки.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд . Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из отварной рыбы**.  Бракераж, оформление и подача блюд из отварной рыбы. | | | **6** |
| **4.2** | **Тема № 4.2**  **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из припущенной рыбы.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  Подбор пряностей. Приготовление п/ф для припускания.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из припущенной рыбы**.  Бракераж, оформление и подача блюд из припущенной рыбы. | | | **6** |
| **4.3** | **Тема № 4.3**  **Приготовление блюд из жареной рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии и при приготовлении блюд из жареной рыбы.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление п/ф для жарки основным способом и во фритюре.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд из жареной рыбы. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из** **жареной рыбы**. Проведение бракеража, оформление и подача жареных блюд из рыбы. | | | **6** |
| **4.4** | **Тема № 4.4**  **Приготовление блюд из запеченной рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из запеченной рыбы.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление п/ф из рыбы для запекания.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения готовых запеченных блюд. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из запеченной рыбы**.  Проведение бракеража, оформление и подача. | | | **6** |
| **4.5** | **Тема № 4.5**  **Приготовление блюд из тушеной**  **рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из тушеной рыбы.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  Подбор пряностей. Приготовление п/ф из рыбы для тушения.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из тушеной рыбы. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из тушеной рыбы**.  Проведение бракераж, оформление и подача блюд из тушеной рыбы. | | | **6** |
| **8.1** | **Тема № 8.1**  **Приготовление полуфабрикатов**  **для мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении п/ф для мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов.  **Подготовка** : 1. Продуктов и дополнительных ингредиентов.  2. Подбор пряностей.  Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения  п/ф для мучных кондитерских изделий.  Бракераж п/ф для мучных кондитерских изделий. | | | **6** |
| **4.6** | **Тема № 4.6**  **Приготовление блюд из фаршированной рыбы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении блюд из фаршированной рыбы. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление п/ф для фарширования.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из фаршированной рыбы. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления фаршированной рыбы**.  Проведение бракеража, оформление и подача блюд из фаршированной рыбы. | | | **6** |
| **4.7** | **Тема № 4.7**  **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении рыбной котлетной массы. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Правила приготовления рыбной котлетной массы и п/ф из рыбной котлетной масс. Правила хранения и нормы выхода п/ф из котлетной массы. | | | **6** |
| **4.7** | **Тема № 4.7**  **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд из рыбной котлетной массы. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы**.  Проведение бракеража, оформление и подача блюд из рыбной котлетной масс. | | | **6** |
| **8.2** | **Тема № 8.1**  **Приготовление п/ф для мучных**  **кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  **Приготовление фаршей**: капустный, мясной, рыбный, рисовый, грибной, картофельный, творожный, из фруктов и ягод. | | | **6.** |
| **4.8** | **Тема № 4.8**  **Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при обработке нерыбных продуктов моря.  Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для обработки н/ рыбных продуктов моря. Правила хранения обработанных н/ рыбных продуктов моря. Подбор пряностей.  Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения готовых блюд. Выбор соусов и гарниров.  **Освоение приемов приготовления блюд из н/ рыбных продуктов моря.**  Проведение бракеража, оформление и подача блюд из н/ рыбных  продуктов моря. | | | **6** |
|  | **Итого за 1 семестр** | **Итого по ПМ. 04** | | | **60**  **204 +12**  **216 час.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ 5** | **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | | **60** |
| **5.1** | **Тема № 5.1**  **Механическая кулинарная обработка мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно – гигиенические требования при обработке мяса. Организация рабочего места. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по механической и кулинарной обработке мяса: размораживание, жиловка, зачистка частей и костей. Освоение приемов по нарезке п/ф из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Правила отбивания, подрезания сухожилий, панирования, шпигования п/ф. Бракераж п/ф из мяса. | **6** |
| **5.2** | **Тема 5.2**  **Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно – гигиенические требования при обработке субпродуктов. Организация рабочего места, подготовка рабочего места для обработки субпродуктов. Приемы механической кулинарной обработке п/ф. Проведение бракеража п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов. Выбор соусов. Бракераж готовых блюд, оформление и подача. | **6** |
| **8** | **ПМ.08. МКИ.**  **Тема 8.1 (3)**  **Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Освоение приемов по приготовлению отделочных п/ф для мучных кондитерских изделий: посыпок, фруктовых начинок, сиропов, глазури, помады. Приготовление отделочных п/ф для МКИ : кремов – Шарлотт, Новый, Белковый, из сливок. | 6 |
| **5.3** | **Тема 5.3**  **Приготовление блюд из отварного мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении блюд из отварного мяса. Организация рабочих мест и подбор инвентаря и инструмента. Приготовление п/ф для варки : крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд из отварного мяса. Подбор пряностей. Выбор соусов и гарниров. Приготовление блюд из отварного мяса. Бракераж, оформление и подача блюд из отварного мяса. | **6** |
| **5.4** | **Тема № 5.4**  **Приготовление блюд из жареного мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд из жареного мяса. Организация рабочих мест. Подбор инструмента и инвентаря. Приготовление п/ф для жарки: крупнокусковые , порционные, мелкокусковые. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из жареного мяса. Подбор пряностей. Выбор соусов и гарниров. Приготовление блюд из жареного мяса. Бракераж. Оформление и подача блюд из жареного мяса. | **6** |
| **8.2** | **Тема 8.2 (1)**  **Приготовление**  **хлебобулочных изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении х/ булочных изделий. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор пряностей. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения х/б изделий. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: замес теста, брожение, порционирование, формование изделий, оформление изделий и выпечка. Приемы приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста : пирожки с фаршами, ватрушки, пирог московский, булочка домашняя. | **6** |
| **5.5** | **Тема № 5.5**  **Приготовление блюд из тушеного мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд из тушеного мяса. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. **Приготовление п/ф для тушения:** **порционных, мелкокусковых**. Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из тушеного мяса. Подбор пряностей. Выбор соусов и гарниров. **Приготовление блюд из тушеного мяса**. Бракераж. Оформление и подача блюд из тушеного мяса. | **6** |
| **5.6** | **Тема № 5.6**  **Приготовление блюд из запеченного мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении блюд из запеченного мяса. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. **Приготовление п/ф для запекания: порционных, мелкокусковых** . Режимы тепловой обработки, нормы выхода, правила хранения блюд из запеченного мяса. Подбор пряностей. Выбор соусов и гарниров. **Приемы приготовления блюд из запеченного** **мяса.** Бракераж. Оформление и подача блюд из запеченного мяса. | **6** |
| **8.2** | **Тема № 8.2 (2)**  **Приготовление х/б изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Освоение приемов приготовления дрожжевого теста опарным способом: замес опары, брожение опары, замес теста, брожение, порционирование, формование изделий, оформление изделий и выпечка. **Приготовление изделий из дрожжевого опарного** **теста**: кулебяка с мясом, пирог Невский, расстегаи с рыбой, булочка с маком, ромовая баба. Проведение бракеража х/б изделий. | **6** |
| **5.7** | **Тема № 5.7 (1)**  **Приготовление блюд из натуральной рубленой массы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении натуральной рубленой массы. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление натуральной рубленой массы. **Приготовление п/ф из натуральной рубленой массы: бифштекс, котлеты, шницель, люля –кебаб, фрикадельки.** Нормы выхода и правила хранения п/ф из натуральной рубленой массы. | **6** |
| **5.8** | **Тема № 5.8**  **Приготовление блюд из котлетной массы.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении котлетной массы. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. Подбор пряностей. Приготовление рубленой котлетной массы. **Приготовление п/ф из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.** Нормы выхода , правилахранения п/ф. Выбор соусов и гарниров. **Приготовление блюд из** **котлетной массы**. Нормы выхода и правила хранения готовых блюд из котлетной массы. Бракераж. Оформление и подача готовых блюд из котлетной массы. | **6** |
| **6** | **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** | | **60 час** |
| **6.1** | **Тема № 6.1 (1)**  **Приготовление бутербродов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении бутербродов. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. **Подготовка хлеба и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.** | **6** |
| **6.1** | **Тема № 6.1 (2)**  **Приготовление бутербродов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов бутерброд. Нормы выхода и правила хранения бутербродов. **Правила приемов приготовления бутербродов** : **открытых, закрытых, канапе**. Освоение приемов по нарезке продуктов для отпуска порциями. Бракераж готовых бутербродов. | **6** |
| **8.3** | **Тема № 8.3 (1)**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении п/ф мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор пряностей при приготовлении МКИ. Режимы тепловой обработки, нормами выхода и правила хранения МКИ. **Освоение приемов по приготовлению теста: сдобного пресного, пряничного, песочного, вафельного, пресного слоеного.** | **6** |
| **6.2** | **Тема № 6.2 (1)**  **Приготовление салатов и винегретов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении салатов и винегретов. Организация рабочих мест, подбор инвентаря и инструментов. **Ознакомление с ассортиментом салатов и винегретов**. | **6** |
| **6.2** | **Тема № 6.2 (2)**  **Приготовление салатов и винегретов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка продуктов для салатов и винегретов. Нарезка продуктов. Правила температурного режима и правила хранения подготовленных продуктов.Нормы выхода и правила хранения салатов и винегретов. | **6** |
| **8.3** | **Тема № 8.3 (2)**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. **Освоение приемов**: 1. приготовления МКИ из различных видов теста; 2.оформление из различных видов теста. **Приготовление : сочни с творогом, пряники, коржики, торт « Сюрприз», вафельные трубочки, печенье, пирожки слоеные с фаршами, языки слоеные, курник**. Бракераж готовых мучных кондитерских изделий. | **6** |
| **6.2** | **Тема № 6.2 (3)**  **Приготовление салатов и винегретов**. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. **Освоение приемов по приготовлению салатов и винегретов.** Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Бракераж готовых блюд. Оформление и подача салатов и винегретов. | **6** |
| **6.3** | **Тема № 6.3 (1)**  **Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.** | Инструктаж по охране труда и техники безопасности. Правила санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Подготовка и нарезка продуктов. Температурный режим и правила хранения подготовленных продуктов, нормы вложения и правила хранения холодных закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок: из рыбной гастрономии, отварной, жареной, припущенной рыбы, заливной и фаршированной рыбы. Выбор соусов и заправок. Доведения до вкуса. Соблюдение температурного режима. Бракераж. Оформление и подача холодных рыбных блюд. | **6** |
| **8.3** | **Тема № 8.3 (3)**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении п/ф мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор пряностей. Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения мучных кондитерских изделий. Приготовление теста: сдобного пресного, пряничного, песочного, вафельного, пресного слоеного. | **6** |
| **6.3** | **Тема № 6.3 (2)**  **Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок из мяса. Подготовка продуктов для приготовления закусок из мяса. Нарезка продуктов. Температурный режим и правила хранения холодных блюд. Освоение приемов по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Бракераж. Оформление и подача холодных блюд и закусок из мяса. | **6** |
| **6.3** | **Тема № 6.3 (3)**  **Приготовление холодных блюд и закусок из овощей** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении блюд и закусок из овощей. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент холодных закусок и блюд из овощей. Нарезка продуктов. Температурный режим и правила хранения подготовленных продуктов. Нормы выхода и правила хранения холодных блюд и закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Бракераж. Оформление и подача холодных блюд и закусок. | **6** |
| **6.3** | **Тема № 6.3 (4)**  **Приготовление блюд и закусок из грибов и яиц.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок из грибов и яиц. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент холодных закусок из грибов и яиц. Подготовка и нарезка продуктов. Температурный режим и правила хранения подготовленных продуктов. Нормы выхода, правила хранения холодных закусок из грибов и яиц. Приготовление холодных закусок и блюд из грибов и яиц. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение t –режима Бракераж. Оформление и подача холодных блюд и закусок из грибов и яиц. | **6** |
| **6.3** |  | **Комплексный дифзачет ПМ.04 – ПМ.06** | **6** |
| **8.3** | **Тема № 8.3 (4)**  **Приготовление мучных кондитерских изделий.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приготовление мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Кольцо заварное, булочка со сливками, меренги, печенье миндальное, бисквитный рулет с фруктовой начинкой. Бракераж готовых мучных кондитерских изделий. | **6** |
| **7.** | **ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков.** | | **48** |
|  | **Тема № 7.1 (1)**  **Приготовление сладких холодных блюд.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении сладких холодных блюд. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент сладких холодных блюд. Подготовка продуктов для приготовления сладких холодных блюд. | **6** |
| **7.1** | **Тема № 7.1 (2)**  **Приготовление сладких холодных блюд.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. t – режим и правила хранения подготовленных продуктов. Нормы выхода и правила хранения сладких холодных блюд. Приемы приготовления сладких холодных блюд: желе, муссов, кремов и др. Выбор соусов и сиропов. Бракераж. Оформление и подача сладких горячих блюд. | **6** |
| **8.4** | **Тема № 8.4 (1)**  **Приготовление пирожных и тортов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении пирожных. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. t – режим приготовления, нормы выхода и правила хранения пирожных. Правила приготовления пирожных из бисквитного и песочного теста. Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами, посыпками, глазурями. Приготовление пирожных: Бисквитно – нарезных с кремом или фруктовой начинкой, Буше, крошковые пирожные, песочное кольцо, песочное глазированное помадой. Корзиночка с желе и фруктами, с кремом и фруктовой начинкой. Бракераж пирожных. | **6** |
| **7.2** | **Тема № 7.2(1)**  **Приготовление сладких горячих блюд.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении сладких горячих блюд. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент сладких горячих блюд. Подготовка продуктов для приготовления сладких горячих блюд. | **6** |
| **7.2** | **Тема № 7.2 (2)**  **Приготовление сладких горячих блюд.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. t – режим и правила хранения подготовленных продуктов. Нормы выхода и правила хранения сладких горячих блюд. Приготовление сладких горячих блюд: суфле, пудингов, сладких блюд из яблок и др. Выбор соусов. Проведение бракеража пирожных. | **6** |
| **8.4** | **Тема № 8.4 (2)**  **Приготовление пирожных и тортов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила приготовления пирожных из заварного, воздушного и пресного слоеного теста. Оформление пирожных различными способами: кремом, фруктами\. посыпками, глазурями. Приемы приготовления пирожных: Эклер, Орешек, Воздушное с кремом (однослойное, двухслойное), слойка с кремом, трубочка, муфточка. Бракераж пирожных. | **6** |
| **7.3** | **Тема № 7.3 (1)**  **Приготовление холодных напитков.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении холодных напитков. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ассортимент холодных напитков. Подготовка продуктов для приготовления холодных напитков. | **6** |
| **7.3** | **Тема № 7.3 (2)**  **Приготовление холодных напитков.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. t – режим и правила хранения подготовленных продуктов. Нормы выхода и правила хранения холодных напитков. Приемы приготовления холодных напитков: киселей, компотов, напитков и др. Соблюдение температурного режима. Бракераж. Оформление и подача холодных напитков. | **6** |
| **8.4** | **Тема № 8.4 (3)**  **Приготовление пирожных и тортов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. t – режим приготовления, нормы выхода и правила хранения тортов. | **6** |
| **7.4** | **Тема № 7.4 (1)**  **Приготовление горячих напитков.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила санитарии при приготовлении горячих напитков. Организация рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Ознакомление с ассортиментом горячих напитков. Подготовка продуктов. Соблюдение температурного режима и правила хранения подготовленных продуктов, нормы выхода и правила хранения горячих напитков. | **6** |
| **7.4** | **Тема № 7.4 (2)**  **Приготовление горячих напитков.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао и др. Бракераж горячих напитков. Оформление и подача. | **6** |
| **8.4** | **Тема № 8.4 (4)**  **Приготовление пирожных и тортов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Освоение приемов по приготовлению тортов из бисквитного теста ( нарезка на пласты, промачивание, склеивание). Оформление тортов разными способами: кремом, фруктами, посыпками, глазурями. Приготовление тортов: Бисквитно – кремовый, Бисквитно – фруктовый, Сказка, Кофейный. Бракераж тортов. | **6** |
| **8.4** | **Тема № 8.4 (5)**  **Приготовление**  **Пирожных и тортов.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приемы приготовления тортов из песочного и воздушного теста. Оформление тортов различными способами: кремом, фруктами, посыпками, глазурями. Приготовления тортов: Абрикотин, Листопад, Полет, Киевский, Паутина. Приготовление тортов из слоеного пресного теста и легких обезжиренных тортов. Приемы оформления тортов разными способами: кремами, посыпками, фруктами, глазурями. Приготовление тортов: Слоеный с кремом, Чизкейки, Йогуртовые торты. Бракераж тортов. | **6** |
|  |  | ***Комплексный дифзачет ПМ.07 – ПМ.08*** | **6** |