

Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

СОГЛАСОВАНО  
менеджер общественного питания ООО  
«Вариант-С»  
Бул. Кочетов М. В. Нечаева  
МП 30.08.2019

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
ОГБПОУ «БТЖТ  
Костромской области

№ 104 от « 30 » 08 201 9 г.

## АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 16675 «Повар»

Одобрено на  
педагогическом совете  
Протокол № 1  
от « 30 » 08 201 9 г.

Срок обучения: 1 года 10 месяцев

Буй 20 19

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М.В. Кушнир

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой  
комиссии

общепрофессиональных  
дисциплин

Протокол № 1

от «10» 08 2019 г.

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

 Габидуллина В.С

Составитель:

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014, письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн) по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»  
 Кудрявцева А.Е

| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>                                                             | <b>СТР.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ              | 4           |
| 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ         | 7           |
| 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ    | 38          |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 40          |

## **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

АПД.04 «Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»

### **1.1. Область применения программы:**

Адаптированная рабочая образовательная программа учебной и производственной практики предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья

- Разработана с учетом требований Профессионального стандарта Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью).

Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев.

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

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

### **Требования к результатам освоения учебной и производственной практики иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара.

- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

**уметь:** - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности

- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

### **знать:**

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований качества.

### **1.3. Место проведения производственной практики**

Учебная и производственная практика проводятся в мастерских техникума, на предприятиях или организациях города, в ходе которых обучающиеся являются стажерами, и работает самостоятельно при организации систематического контроля со стороны мастера производственного обучения.

Место проведения производственной практики – предприятия и организации различной формы собственности в городе Бую, столовая техникума ОГБПОУ «БТЖТ КО».

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной и производственной практики:**

Учебная практика УП.01- 72 часа

Учебная практика УП.02 -96 часов

Учебная практика УП.03 -108 часов

Учебная практика УП.04- 220 часа

Производственная практика ПП.01 - 144 часа

Производственная практика ПП.02- 174

Производственная практика ПП.03 -132

Производственная практика ПП.04-300

**Рабочий день длится 6 академических часов.**

**2.1. Содержание учебной практики УП.01 АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

| Наименование тем учебной практики                                                                       | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.                                           | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.<br>Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.                                                                                                                                  | 6           | 3                |
| 2. Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ                       | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.<br>Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.                                                                                                          | 6           | 3                |
| 3. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей                          | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. | 6           | 3                |
| 4. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные, котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, котлеты, рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные.                | 6           | 3                |
| 5. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей                                         | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны). Грибы в сметанном соусе                         | 6           | 3                |
| 6. Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе,                                                                                                                                                                                                                                       | 6           | 3                |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                                                              | картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны). Грибы в сметанном соусе                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
| 7. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей. Подготовка пряностей и приправ                                 | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.<br>Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение                                                                                 | 6 | 3 |
| 8. Технология приготовления горячих блюд из творога: запеканок, сырников, пудингов                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом, с орехами, со сметаной. Вареники с творогом, вареники ленивые. Пудинг из творога (варенный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный). Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд. Лапшевник с творогом                   | 6 | 3 |
| 9. Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка. Яичница-глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный, омлет с жареным картофелем (запеченный). Яйца, запеченные под молочным соусом. | 6 | 3 |
| 10. Технология приготовления холодных блюд из творога                                                                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом, с орехами, со сметаной. Вареники с творогом, вареники ленивые. Пудинг из творога (варенный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный). Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд. Лапшевник с творогом                   | 6 | 3 |
| 11. Технология приготовления яичницы с гарниром                                                                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка. Яичница-глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный, омлет с жареным картофелем (запеченный). Яйца, запеченные под молочным соусом. | 6 | 3 |
| 12. Технология приготовления блюд из теста, лапша домашняя, клецки, профитроли, блины                                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление дрожжевого теста: опарное, безопарное. Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, картофель с луком, грибной, из рыбы, мяса, творога, яблок, мака                                                                                                                                                                                                           | 6 | 3 |

## 2.2. Содержание учебной практики УП.02 АПД.02

### «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

| Наименование тем учебной практики                                                                                  | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Приготовление мясо – костного бульона, щей, борщей                                                              | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, борщей: Борщ, борщ московский, борща с картофелем и капустой, борщ украинский, борщ флотский, борщ сибирский. Оформление, подача блюд, оценка качества борщей. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясо – костного бульона, щей: из свежей капусты, из квашеной капусты, из свежей капусты с картофелем, по-уральски, супы, зеленые. Оформление и подача блюд, оценка качества щей. | 6           | 3                |
| 2. Приготовление овощного бульона, рассольников, рыбного бульона                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощного бульона, рассольников: ленинградского, домашнего, московского. Оформление и подача блюд, оценка качества рассольников. Приготовление рыбного бульона, грибного отвара, приготовление солянок: солянка сборная мясная, домашняя, рыбная, грибная. Оформление и подача блюд, оценка качества солянок.                                                                                                                                                                                                                           | 6           | 3                |
| 3. Приготовление супов картофельных                                                                                | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; крестьянский, из овощей, картофельный, картофельный с крупой, полевой, картофельный с бобовыми, картофельный с макаронными изделиями, харчо, горохом, супа лапша домашняя. Оформление и подача супов, оценка качества супов                                                                                                                                                                                                                                    | 6           | 3                |
| 4. Приготовление супа молочного, супов-пюре, сладких супов, холодных супов, супов из концентратов и полуфабрикатов | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супа молочного; с крупой, макаронными изделиями, с овощами. Приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени. Приготовление сладких супов из свежих плодов, и смеси сухофруктов. Приготовление холодных супов; приготовления хлебного кваса, окрошка мясная сборная, овощная. Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов. Оформление и подача супов, оценка качества.                                                                                                               | 6           | 3                |
| 5. Приготовление горячих соусов                                                                                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и                                                                                                                     | 6           | 3                |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                  | молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей.                                                                                                                                 |   |   |
| 6. Приготовление холодных соусов                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового                                                                                                 | 6 | 3 |
| 7. Освоение приемов первичной обработки рыбы                     | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка рыбы. Обработка рыбы на порционные куски, филе. Обработка пищевых отходов и их использование                                                | 6 | 3 |
| 8. Приготовление рыбных полуфабрикатов из непластованной рыбы    | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Жаренье основным способом, во фритюре. Оформление и подача блюд из рыбы, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд | 6 | 3 |
| 9. Приготовление порционных кусков из филе                       | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы.: рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, зразы донские, рыба жареная целиком.                   | 6 | 3 |
| 10. Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд из рыбы: рыба по-русски, рыба (филе) припущенная                                                                                                                     | 6 | 3 |
| 11. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная с яйцом                                                                                                              | 6 | 3 |
| 12. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных рыбных блюд в жидкости и в соусе: рыба тушеная в томате с овощами.                                                                                                                       | 6 | 3 |
| 13. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы; котлеты и биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рыбные тефтели                                                                                             | 6 | 3 |
| 14. Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы жареным способом и способом во фритюре: зразы донские, котлеты рыбные                                                                                                                  | 6 | 3 |
| 15. Приготовление тушеных рыбных блюд                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кнельной массы                                                                                                                                                                                                | 6 | 3 |
| 16. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление из морепродуктов: кальмары фаршированные, кальмары тушеные в сметанном соусе                                                                                                                     | 6 | 3 |

### 2.3. Содержание учебной практики УП.03 АПД.03 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

| Наименование тем учебной практики                                               | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Освоение приёмов механической кулинарной обработки мяса                      | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание. Разделка и обвалка полутуш          | 6           | 3                |
| 2. Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка                 | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Нарезка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы                                                       | 6           | 3                |
| 3. Определение качества сырья.<br>Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки; порционных для жарки и тушения | 6           | 3                |
| 4. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов, крупнокусковых, из баранины, свинины и телятины                                                                                                      | 6           | 3                |
| 5. Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов.                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление припущенных блюд из мяса и домашней птицы                                                                                                               | 6           | 3                |
| 6. Нарезка полуфабрикатов из домашней птицы                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление мясных тушеных блюд: мясо духовое, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему,                                                                                          | 6           | 3                |
| 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы                  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление блюд из жаренного мяса: бифштекс с яйцом, лангет, эскалоп.                                                                                                         | 6           | 3                |
| 8. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запечённого мяса: голубцы с мясом и рисом, говядина запечённая в луковом соусе                                                                               | 6           | 3                |
| 9. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление мясных тушеных блюд: мясо духовое, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему                                                                                           | 6           | 3                |
| 10. Приготовление тушёных мясных блюд                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из тушеной и запечённой птицы: птица тушенная в соусе, птица по-домашнему.                                                                         | 6           | 3                |
| 11. Приготовление мясных                                                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и                                                                                                                                                                                            | 6           | 3                |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| блюды из жареного мяса и птицы                                                                                    | посуды. Приготовление и оформление блюд из рубленой и котлетной массы                                                                                                                                                             |   |   |
| 12. Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы                                                         | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной, печень в тушеном соусе, почки по-русски                                             | 6 | 3 |
| 13. Подготовка продуктов для холодных блюд                                                                        | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов для холодных блюд: картофель, зелень, мясные продукты | 6 | 3 |
| 14. Приготовление бутербродов                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление открытых, сложных, закрытых и закусочных бутербродов                                                                     | 6 | 3 |
| 15. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты, овощные и грибные блюда и закусок                | 6 | 3 |
| 16. Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты                          | 6 | 3 |
| 17. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы: сельдь с гарниром, рыба заливная с гарниром                           | 6 | 3 |
| 18. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса: мясо отварное с гарниром, паштет из печени                                              | 6 | 3 |

#### **2.4. Содержание учебной практики УП 04. АПД.04 «Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

| Наименование тем учебной практики                       | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Правила подачи свежих фруктов и ягод                 | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Требования к качеству и сроки хранения | 6           | 3                |
| 2. Кисели и компоты: приготовление, оформление и подача | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Кисели и компоты: приготовление, оформление и подача. Кисель из ягод, кисель молочный. компот из сухофруктов и из замороженных плодов.   | 6           | 3                |
| 3. Муссы, приготовление, оформление и подача            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов, желе: желе яблочное, мусс клюквенный, яблочный.                                                                    | 6           | 3                |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| 4. Желе, приготовление, оформление и подача                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбуков и кремов; самбук яблочный, крем ванильный из сметаны                                                                                             | 6  | 3 |
| 5. Приготовление самбуков и кремов                                                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд.<br>- шарлотка с яблоками<br>- яблоки в тесте жареные                                                                                | 6  | 3 |
| 6. Приготовление горячих сладких блюд.<br>- шарлотка с яблоками -<br>яблоки в тесте жареные | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Требование к качеству и сроки хранения                                | 6  | 3 |
| 7. Напитки:<br>приготовление,<br>оформление и подача                                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков оформление и подача                                                                                                                              | 6  | 3 |
| 8. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы                                     | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы. Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы и мяса | 18 | 3 |
| 9. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                                                                                                | 18 | 3 |
| 10. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла                                                                                                                 | 18 | 3 |
| 11. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста                                                                                                                      | 30 | 3 |
| 12. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста                                      | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста                                                                                                                   | 24 | 3 |
| 13. Приготовление блинов и оладий                                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинов и оладий                                                                                                                                           | 12 | 3 |
| 14. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста                                                                                                                      | 12 | 3 |
| 15. Приготовление булочек пониженной калорийности                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление булочек пониженной калорийности                                                                                                                           | 2  | 3 |
| 16. Приготовление блинчиков                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинов и оладий                                                                                                                                           | 6  | 3 |
| 17. Приготовление теста для вареников и лапши                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него                                                      | 6  | 3 |
| 18. Приготовление сдобного пресного теста и                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней,                                                                                                                                 | 6  | 3 |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| изделий из него                                      | вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него                                                                                                                                    |   |   |
| 19. Приготовление теста для чебуреков                | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него | 6 | 3 |
| 20. Приготовление творожного теста и изделий из него | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.                    | 6 | 3 |
| 21. Приготовление слоёного теста и изделий из него   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.                    | 6 | 3 |

**2.5.Содержание производственной практики ПП.01 АПД 01 « Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста»**

| Наименование тем производственной практики                                        | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей                      | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.<br>Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение                                                                                                                     | 6           | 3                |
| 2. Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.<br>Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.                                                                                            | 6           | 3                |
| 3. Приготовление и оформление отварных блюд и гарниров из овощей                  | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление и оформление отварных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. | 6           | 3                |
| 4. Приготовление и оформление припущенных блюд и гарниров из овощей               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление припущенных блюд и гарниров из овощей: тыкваприпущенная с яблоками и изюмом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6           | 3                |
| 5. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6           | 3                |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| овощей                                                                                 | блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны).                                               |   |   |
| 6. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные, котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы. | 6 | 3 |
| 7. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: картофельные котлеты, запеченные под соусом, картофель запеченный в сметанном соусе, запеканка капустная, голубцы овощные                                                                                                          | 6 | 3 |
| 8. Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, грибов | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, грибов. Овощное рагу с грибами.                                                                                                                                                                                        | 6 | 3 |
| 9. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из грибов                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных блюд из грибов: Грибы в сметанном соусе.                                                                                                                                                                                                                         | 6 | 3 |
| 10. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из грибов                       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жареных блюд из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные                                                                                                                                                                 | 6 | 3 |
| 11. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные                                                                                                                                                   | 6 | 3 |
| 12. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные                                                                                                                                                   | 6 | 3 |
| 13. Приготовление каш из круп                                                          | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых: «рисовая, пшенная, перловая, гречневая, рассыпчатые каши из концентратов». Вязкие: рисовая, манная,. Жидкие: каша овсяная Геркулес                                               | 6 | 3 |
| 14. Приготовление гарниров и простых блюд из                                           | Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки манные, запеканка рисовая, пшенная, манная,                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6 | 3 |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| круп.                                                       | крупеник гречневый, клецки манные. Оформление и подача блюд из круп, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
| 15. Подготовка бобовых к варке                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых к варке: бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе                                                                                                                                                                                                                                                       | 6 | 3 |
| 16. Приготовление блюд из бобовых                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка бобовых. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд                                                                                                                                                                                                                               | 6 | 3 |
| 17. Приготовление блюд из макаронных изделий.               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка макаронных изделий к варке                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 | 3 |
| 18. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром, брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны запечённых с сыром, лапшевник с творогом. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд                                                                       | 6 | 3 |
| 19. Варка яиц                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка                                                                                                                                                                                  | 6 | 3 |
| 20. Приготовление и оформление простых блюд из яиц          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Яичница- глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница- глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный, омлет с жареным картофелем (запеченный).Яйца, запеченные под молочным соусом.                                                          | 6 | 3 |
| 21. Подача творога                                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом, с орехами, со сметаной                                                                                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 22. Приготовление и оформление простых блюд из творога      | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Вареники с творогом, вареники ленивые. Пудинг из творога (варенный на пару), сырники из творога,запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный). Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд                                                                                        | 6 | 3 |
| 23. Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем      | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление дрожжевого теста: опарное, безопарное. Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, картофель с луком, грибной, из рыбы, мяса, творога, яблок, мака. Изделия из дрожжевого теста: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, кулебяка, пироги, пончики, ватрушка с творогом | 6 | 3 |
| 24. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление теста для блинов и оладий. Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление пельменей, вареников. Требование к качеству и сроки хранения                                                                                     | 6 | 3 |

**2.6.Содержание производственной практики ПП.02 АПД.02**  
**«Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»**

| Наименование тем производственной практики      | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Приготовление мяса – костного бульона        | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, борщей: Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мяса – костного бульона, щей: из свежей капусты, из квашеной капусты, из свежей капусты с картофелем, по-уральски, суточные, зеленые. Оформление и подача блюд, оценка качества щей | 6           | 3                |
| 2. Приготовление щей, борщей                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Борщ, борщ московский, борща с картофелем и капустой, борщ украинский, борщ флотский, борщ сибирский. Оформление, подача блюд, оценка качества борщей Оформление и подача блюд, оценка качества рассольников. Приготовление рыбного бульона, грибного отвара, приготовление солянок: солянка сборная мясная, домашняя, рыбная, грибная. Оформление и подача блюд, оценка качества солянок        | 6           | 3                |
| 3. Приготовление овощного бульона, рассольников | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощного бульона, рассольников: ленинградского, домашнего, московского. Приготовление мясного прозрачного бульона, бульона из курицы, рыбного бульона. Оформление и подача супов, оценка качества супов.                                                                                                                                                                           | 6           | 3                |
| 4. Приготовление рыбного бульона, ухи           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супа молочного; с крупой, макаронными изделиями, с овощами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6           | 3                |
| 5. Приготовление прозрачных супов               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясного прозрачного бульона, бульона из курицы, рыбного бульона. Оформление и подача супов, оценка качества супов.. Оформление и подача супов, оценка качества супов                                                                                                                                                                                                               | 6           | 3                |
| 6. Приготовление супов картофельных             | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; крестьянский, из овощей, картофельный, картофельный с крупой, полевойкартофельный с бобовыми, картофельный с макаронными изделиями, харчо, горохом, супа лапша домашняя                                                                                                                                    | 6           | 3                |
| 7. Приготовление молочных супов                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6           | 3                |
| 8. Приготовление холодных и сладких супов       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных супов; приготовления хлебного кваса, окрошка мясная сборная, овощная                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6           | 3                |
| 9. Приготовление супов из консервантов и        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов из консервантов и полуфабрикатов: солянка рыбная, Оформление и                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6           | 3                |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| полуфабрикатов                                                                                   | подача супов, оценка качества супов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
| 10. Приготовление супов – пюре и из концентратов                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени.                                                                                                                                                                                                                                       | 6 | 3 |
| 11. Приготовление соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, Оформление и подача супов, оценка качества супов.                                                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 12. Приготовление соусов с мукой: белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление сладких супов из свежих плодов, и смеси сухофруктов.                                                                                                                                                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 13. Приготовление соусов с мукой: красного основного и его производных                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого                                                                                                                                                                                                                          | 6 | 3 |
| 14. Приготовление молочных и сметанных соусов                                                    | Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Оформление и подача супов, оценка качества супов                                                                                                                                                                                                                      | 6 | 3 |
| 15. Приготовление соусов на грибном бульоне                                                      | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление соусов на грибном бульоне; соус белый с рассолом. Оформление и подача супов, оценка качества супов.                                                                                                                                                                                                                | 6 | 3 |
| 16. Приготовление горячих соусов                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих соусов; соус луковый, соус паровой, соус томатный. Оформление и подача супов, оценка качества супов                                                                                                                                                                                                          | 6 | 3 |
| 17. Приготовление холодных соусов и заправок                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление холодных супов; приготовления хлебного кваса, окрошка мясная сборная, овощная. Оформление и подача супов, оценка качества супов.<br>Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Оформление и подача супов, оценка качества супов. | 6 | 3 |
| 18. Приготовление сладких соусов                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление сладких соусов из свежих плодов, и смеси сухофруктов. Оформление и подача супов, оценка качества супов                                                                                                                                                                                                             | 6 | 3 |
| 19. Освоение приёмов первичной обработки рыбы                                                    | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Первичная обработка рыбы. Обработка рыбы на порционные куски, филе. Обработка пищевых отходов и их использование                                                                                                                                                    | 6 | 3 |
| 20. Приготовление рыбных полуфабрикатов из непластованной рыбы                                   | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6 | 3 |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                  | Приготовление рыбных полуфабрикатов. Жаренье основным способом, во фритюре. Оформление и подача блюд из рыбы, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд                                                                          |   |   |
| 21. Приготовление порционных кусков из филе                      | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление порционных кусков из филе                                            | 6 | 3 |
| 22. Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые                                                                                   | 6 | 3 |
| 23. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы; котлеты и биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рыбные тефтели.               | 6 | 3 |
| 24. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд из рыбы: рыба по-русски, рыба (филе) припущенная                                        | 6 | 3 |
| 25. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы.: рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, зразы донские, рыба жареная целиком.. | 6 | 3 |
| 26. Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная с яйцом                                 | 6 | 3 |
| 27. Приготовление тушеных рыбных блюд                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тушеных рыбных блюд.                                                                                                             | 6 | 3 |
| 28. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы; котлеты и биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рыбные тефтели                | 6 | 3 |
| 29. Приготовление рыбных диетических блюд на пару                | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных диетических блюд на пару                                                                                                  | 6 | 3 |

## **2.7. Содержание производственной практики ПП.03 АПД.03 « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

| Наименование тем производственной практики                                                                       | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Уровень освоения |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание. Разделка и обвалка полутуш. | 6           | 3                |
| 2. Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш,                                                                   | Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и                                                                                                                         | 6           | 3                |

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| четвертей мяса                                                                                                                                                                                               | посуды.<br>Кулинарная обработка субпродуктов: ночи говяжьей и свиные, мозги, печень, почки, язык, желудки, сердце, легкое.                                                                                                                                                                        |   |   |
| 3. Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса                                                                                                                                                             | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Приготовление и оформление мясных полуфабрикатов: крупно кусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты. | 6 | 3 |
| 4. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рубленой и котлетной массы                                                                                                                                                               | 6 | 3 |
| 5. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп).                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление припущенных блюд из мяса                                                                                                                                                                 | 6 | 3 |
| 6. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу)                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление мясных тушеных блюд: мясо духовое, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему                                                                                                               | 6 | 3 |
| 7. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.4.) свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды<br>Приготовление блюд из жареного мяса: бифштекс с яйцом, лангет, эскалоп.                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 8. Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов                                                                                                                                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом и рисом, говядина, запеченная в                                                                                                                | 6 | 3 |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                                                   | луковом соусе                                                                                                                                                                                                                |   |   |
| 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы                                                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной, печень в тушеном соусе, почки по-русски                                        | 6 | 3 |
| 10. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы; курица отварная, котлеты паровые, мясо отварное. | 6 | 3 |
| 11. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов                                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы; курица отварная, котлеты паровые, мясо отварное  | 6 | 3 |
| 12. Приготовление тушёных мясных блюд                                                                             | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из тушеной и запечённой птицы: птица тушеная в соусе, птица по-домашнему                          | 6 | 3 |
| 13. Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы                                                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареной птицы: цыплёнок табака, котлета по-киевски.                                            | 6 | 3 |
| 14. Приготовление мясных блюд из запечённого мяса и птицы                                                         | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рубленной птицы: котлета рубленая из птицы                                                     | 6 | 3 |
| 15. Подготовка продуктов для холодных блюд                                                                        | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов для холодных блюд                                | 6 | 3 |
| 16. Приготовление бутербродов                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бутербродов. Бутерброды открытые, сложные (комбинированные), закрытые (сэндвичи), закусочные (канапе).              | 6 | 3 |
| 17. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты, овощные и грибные блюда и закусок           | 6 | 3 |
| 18. Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты                     | 6 | 3 |
| 19. Порционирование холодных блюд и закусок из рыбы                                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы: сельдь с гарниром, рыба заливная с гарниром.                     | 6 | 3 |
| 20. Приготовление холодных блюд и                                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и                                                                                                                                           | 6 | 3 |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                |   |   |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| закусок из мяса                                            | посуды. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса: мясо отварное с гарниром, паштет из печени.                                                                                             |   |   |
| 21. Приготовление холодных закусок из морепродуктов        | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов для холодных блюд. | 6 | 3 |
| 22. Приготовление холодных блюд и закусок из мясопродуктов | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов для холодных блюд. | 6 | 3 |

## 2.8.Содержание производственной практики ПП.04 АПД.04

### « Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»

| Наименование тем производственной практики                                                                                    | Виды выполняемых работ                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1. Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод, подача быстрозамороженных плодов и ягод                      | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и подача свежих плодов и ягод, подача быстрозамороженных плодов и ягод | 6           | 3                |
| 2. Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного.                                        | 6           | 3                |
| 3. Приготовление и порционирование джемов варенья, повидла                                                                    | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование джемов, варенья, повидла                                                                                         | 6           | 3                |
| 4. Приготовление и порционирование желе                                                                                       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование желе, муссов. Желе яблочное, мусс клюквенный.                                                                    | 6           | 3                |
| 5. Приготовление и порционирование муссов                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление абрикосового самбука, крема ванильного из сметаны                                                                                  | 6           | 3                |
| 6. Приготовление и порционирование самбуков                                                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте.                                                                  | 6           | 3                |
| 7. Приготовление и порционирование кремов                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование горячих напитков. холодных напитков. Плодово-ягодных прохладительных напитков                                    | 6           | 3                |
| 8. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. (пудинги)                                                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: компот из свежих плодов и ягод, компот из смеси сухофруктов                                                                       | 6           | 3                |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 9. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд (Шарлотка яблоки в тесте)                                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование горячих напитков. холодных напитков. Плодово-ягодных прохладительных напитков                                                           | 6 | 3 |
| 10. Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовыхконсервированных плодов, сухофруктов | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование горячих напитков. холодных напитков. Плодово-ягодных прохладительных напитков                                                           | 6 | 3 |
| 11. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы                                                                       | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы. Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы и мяса | 6 | 3 |
| 12. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                                                                                                | 6 | 3 |
| 13. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.                                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.                                                                                                                | 6 | 3 |
| 14. Приготовление «Плетенки».                                                                                                  | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста, для приготовления «Плетенки»                                                | 6 | 3 |
| 15. Приготовление булочки «Плюшка московская».                                                                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление булочки «Плюшка московская».                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 16. Приготовление «Батона нарезного».                                                                                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление Батона нарезного».                                                                                                                                        | 6 | 3 |
| 17. Приготовление булочки из слоеного дрожжевого теста «Книжка»                                                                | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды...Приготовление булочки из слоеного дрожжевого теста «Книжка»                                                                                                            | 6 | 3 |
| 18. Приготовление хлеба подового 1 сорта.                                                                                      | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хлеба подового 1 сорта. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.                                                                       | 6 | 3 |
| 19. Приготовление хлеба формового высшего сорта.                                                                               | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хлеба формового высшего сорта. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.                                                                | 6 | 3 |
| 20. Приготовление «Сайки».                                                                                                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление «Сайки».                                                                                                                                                  | 6 | 3 |
| 21. Приготовление булочки «Молочной                                                                                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление булочки «Молочной».                                                                                                                                       | 6 | 3 |
| 25. Приготовление изделий                                                                                                      | Организация рабочего места, подготовка                                                                                                                                                                                                                             | 6 | 3 |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| из опарного дрожжевого теста- кулебяка                                                                             | оборудования, производственного инвентаря и посуды.. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста- кулебяка                                                                                                                                                  |   |   |
| 26. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста<br>- расстегай                                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста расстегай                                                                                                           | 6 | 3 |
| 27. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста<br>28. - куличи                                             | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста                                                                                                                                 | 6 | 3 |
| 29. Приготовление из опарного дрожжевого теста<br>-блины                                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинов и оладий                                                                                                                                           | 6 | 3 |
| 30. Приготовление из опарного дрожжевого теста<br>-оладьи                                                          | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста                                                                                                                                 | 6 | 3 |
| 31. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- сдоба выборгская                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого безопарного теста                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 32. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него:<br>сдоба плюшкаб                                 | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого безопарного теста                                                                                                                              | 6 | 3 |
| 33. Приготовление ббезопарного дброжжевого теста и изделий из негопирожки с несладкими фаршами с мясным            | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы. Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы и мяса | 6 | 3 |
| 34. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с несладкими фаршами с рыбным       | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы. Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы.       | 6 | 3 |
| 35. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с несладкими фаршами с картофельным | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, Механическая кулинарная обработка овощей.                         | 6 | 3 |
| 36. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с несладкими фаршами с капустным    | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из овощей, Механическая кулинарная обработка овощей                          | 6 | 3 |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 37. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с несладкими фаршами с яичным          | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из яиц , Механическая кулинарная обработка яиц | 6 | 3 |
| 38. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки со сладкой начинкой ореховой , маковой | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла                                                                                   | 6 | 3 |
| 39. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с повидлом                             | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла                                                                                   | 6 | 3 |
| 40. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пирожки с яблоками                             | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                                                                  | 6 | 3 |
| 41. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- ватрушка с творогом                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога                                                                                  | 6 | 3 |
| 42. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- ватрушка с повидлом                            | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла                                                                                   | 6 | 3 |
| 43. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него:<br>- пончики                                        | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого безопасного теста                                                                                                | 6 | 3 |
| 44. Приготовление сочной                                                                                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление печенья песочного «Круглое»                                                                                                 | 6 | 3 |
| 45. Приготовление коржа «Молочного»                                                                                   | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление коржа «Молочного»                                                                                                           | 6 | 3 |
| 46. Приготовление печенья песочного «Листики»                                                                         | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление печенья песочного «Листики»                                                                                                 | 6 | 3 |
| 47. Приготовление чебуреков                                                                                           | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него                        | 6 | 3 |
| 48. Приготовление кекса «Столичного»                                                                                  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляного бисквита и изделий из него:- кекс «Столичный                                                                      | 6 | 3 |
| 49. Приготовление пирога «Песочного»                                                                                  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пирога «Песочного»                                                                                                          | 6 | 3 |
| 50. Приготовление кексов                                                                                              | Организация рабочего места, подготовка                                                                                                                                                                                               | 6 | 3 |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |             |   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|
| пониженной калорийности                                           | оборудования, производственного инвентаря и посуды . Приготовление булочек пониженной калорийности                                                                                                            |             |   |
| 51. Приготовление «Бантиков слоеных»                              | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление «Бантиков слоеных                                                                                    | 6           | 3 |
| 52. Приготовление изделий из заварного теста:<br>53. - профитроли | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.. Приготовление изделий из заварного теста:- профитроли                                                             | 6           | 3 |
| 54. Приготовление блинчиков                                       | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него | 6           | 3 |
| 55. Приготовление теста для вареников и лапши                     | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, сдобного пресного теста и изделий из него | 6           | 3 |
|                                                                   | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                  | <b>2340</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделам профессионального модуля;

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)

производственный инвентарь и инструменты

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники**

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2015 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2017 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2015 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
2. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
5. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательной аудиторной нагрузкой – 30 академических часов в неделю.

Преподавание АПД.01 АПД.02 АПД.03 АПД.04 профессиональной дисциплины имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – рассредоточенно и концентрированно.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и на производстве. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные общие<br>умения, знания и<br>трудовые действия)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Производить первичную<br>обработку, нарезку и<br>формовку традиционных<br>видов овощей и плодов,<br>подготовку пряностей и<br>приправ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Соответствие и правильность действий по<br>подготовке и эксплуатации технологического<br>оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Текущий контроль в<br>форме:<br>- Работа с<br>карточками                                                                                                                                                                                                               |
| приготовления основных<br>супов и соусов;<br>- обработки рыбного<br>сырья;<br>- приготовления<br>полуфабрикатов и блюд<br>из рыбы;<br>- приготовление блюд из<br>рыбы и нерыбных<br>продуктов моря по<br>заданию повара                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать умения работы со<br/>сборником рецептур</li> <li>– обосновывать подбор инвентаря и<br/>оборудования приготовления блюд</li> <li>– осуществлять приготовление блюд в<br/>соответствии с технологическим процессом</li> <li>– демонстрировать способы сервировки и<br/>варианты оформления простых блюд<br/>гарниров</li> <li>– проводить бракераж блюд</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности<br/>при работе на оборудовании</li> </ul>     | <p>Проверка по<br/>практике и по<br/>каждому из разделов<br/>профессионального<br/>модуля.</p> <p>Фронтальный опрос<br/>Тест<br/>множественного<br/>выбора<br/>Соотнесение<br/>вопроса и ответа</p>                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять<br/>органолептическим<br/>способом качество мяса<br/>и домашней птицы и<br/>соответствие<br/>технологическим<br/>требованиям к простым<br/>блюдам из мяса и<br/>домашней птицы;</li> <li>-выбирать<br/>производственный<br/>инвентарь и<br/>оборудование для<br/>приготовления<br/>полуфабрикатов и блюд<br/>из мяса и домашней<br/>птицы;</li> <li>-использовать различные<br/>технологии<br/>приготовления и<br/>оформления блюд из<br/>мяса и домашней птицы;</li> <li>-оценивать качество<br/>готовых блюд;</li> <li>-проверять<br/>органолептическим<br/>способом качество<br/>гастрономических<br/>продуктов;</li> <li>-выбирать<br/>производственный<br/>инвентарь и<br/>оборудование для</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать умения работы со<br/>сборником рецептур</li> <li>– обосновывать подбор инвентаря и<br/>оборудования приготовления блюд</li> <li>– осуществлять приготовление блюд в<br/>соответствии с технологическим<br/>процессом</li> <li>– демонстрировать способы сервировки и<br/>варианты оформления простых блюд<br/>гарниров</li> <li>– проводить бракераж блюд</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности<br/>при работе на оборудовании</li> </ul> | <p>Текущий контроль в<br/>форме:<br/>- Работа с<br/>карточками</p> <p>Проверка по<br/>практике и по<br/>каждому из разделов<br/>профессионального<br/>модуля.</p> <p>Фронтальный опрос<br/>Тест<br/>множественного<br/>выбора<br/>Соотнесение<br/>вопроса и ответа</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| приготовления холодных блюд и закусок;<br>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;<br>-оценивать качество холодных блюд и закусок;<br>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                             |
| -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;<br>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;<br>-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать умения работы со сборником рецептур</li> <li>– обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд</li> <li>– осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом</li> <li>– демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров</li> <li>– проводить бракераж блюд</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</li> </ul> | Текущий контроль в форме:<br>- Работа с карточками<br><br>Проверка по практике и по каждому из разделов профессионального модуля.<br><br>Фронтальный опрос<br>Тест<br>множественного выбора<br>Соотнесение вопроса и ответа |

Прочитумеровано, прочитумеровано и  
заверено печатью 20

Генеральный директор

Директор Г.А. Чупрова

« 30 » 2019 г.

