


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ «БРИЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
 Цыренов Е.Д.
Приказ № 34
от «23» 06 2022 г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Профессия ОК 016-94: 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ
2022

Адаптированная рабочая программа учебной практики(производственного обучения) разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.) и профессионального стандарта профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Хартахоева Э.Д. – мастер производственного обучения

Шодорова А.Б. – мастер производственного обучения

Русина М.В.- преподаватель проф. цикла

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «20» 06 2022 г.

Председатель ЦК РП

Русина М.В. / М.В.Русина
Подпись / ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022 г.

Председатель МС

Цыренов Е.Д. / Е.Д.Цыренов
Подпись / ФИО

Рецензент: _____ Очирова А.А., психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент: _____
ФИО, ученая степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА	48
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА	52

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Адаптированная рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является составной частью профессиональной образовательной программы для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «**Повар**»

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика входит в общепрофессиональный цикл в части освоения обобщенной трудовой функции (ОТФ): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (**обобщенная трудовая функция по профстандарту**): ТФ 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ТФ 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»:

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2007 №03-1563 «Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.79);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.11.2015 №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Письмо Рособнадзора от 16.04.2015 N01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности, утвержденные приказом Минтруда России от 04.08.2014 N 515;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 N 06-830вн;
- Письмо Министерства просвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Приказ Минтруда России №804н, Минпросвещения России №299, Минобрнауки России №1154 от 14.12.2018 «Об утверждении Типовой программы сопровождения инвалидов молодого возраста при получении ими профессионального образования и содействия в последующем трудоустройстве»;
- Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ «БРИЭТ», утв. приказом от 02.08.2017;
- Положение об адаптированной образовательной программе среднего профессионального образования, профессионального обучения;
- Профессиональный стандарт профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557.

1.3. Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через обучение профессии

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель изучения курса:

Цель изучения курса - приобретение обучающимися практического опыта и получение уровня квалификации код АЗ: 16675 Повар:
код А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

код А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий профессии 16675 Повар (Помощник повара; Младший повар)

Сформировать навыки самоконтроля обучающихся на всех этапах технологического процесса приготовления блюд.

Учебная практика (производственное обучение) способствует формированию:

- Трудовых функций квалифицированного рабочего по профессии Повар.

В ходе учебной практики основное внимание обращается на приобретение практического опыта по технологии приготовления блюд из овощей и грибов; блюд из мяса и домашней птицы; рыбы и нерыбных продуктов; блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога; холодных и горячих сладких блюд; приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, а так же умений позволяющих определять качество сырья, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда.

Освоение программы идет с учетом педагогической дифференциация обучающихся с нарушениями интеллекта, решений психолого-педагогического консилиума.

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Обучающиеся должны уметь:

- У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 7 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 10 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- З 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- З 4 Правила пользования Сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3 6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

3 8 Правила и технологии расчетов с потребителями

3 9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной практики: 960 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Результатом освоения адаптированной рабочей программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
ТФ 01.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ 02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий профессии 16675 Повар (Помощник повара; Младший повар)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

2.1. Объем предмета и виды учебной работы Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	960
в том числе: лабораторно-практические занятия	
Итоговая аттестация: Практическая квалификационная работа	

1 курс – 474 часов

2 курс – 486 часов

2. Календарно-тематический план и содержание учебного предмета

Учебная практика (производственное обучение)

Темы учебной практики	Содержание учебной практики	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	ТФ
1	2	3	4	5	6
ПМ 01. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки					ТФ 01.3 ТФ 02.3
МДК 01.01 Технология обработки и приготовления блюд из овощей, грибов и плодов			234		
Тема 1.1. Вводное занятие	Входной контроль. Введение Роль производственного Обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда. Значение соблюдения производственной и Технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного питания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на уроке при работе с машинами и аппаратами. Охрана труда. Электро и пожаробезопасность в учебных цехах	Сентябрь 1 нед	6	1	У 1 31,3,9
Тема 1.2. Ознакомление с предприятиями общественного питания.	Ознакомление с предприятиями общественного питания. Экскурсия на предприятие общественного питания – столовая БРИЭТ. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы,	Сентябрь 1 нед	6	1	У2,8 31,3,9

	ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.				
Тема 1.3 Первичная кулинарная обработка овощей	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Основные технологические операции по кулинарной обработке свежих овощей, сортировка овощей, промывка, особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей. Качество поступивших овощей и грибов. Очистка овощей, ее назначение. Клубнеплоды. Ручная и машинная очистка, доочистка. Ее назначение. Простые формы нарезки картофеля. Кулинарное использование простых форм нарезки картофеля.	Сентябрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8
	Простые формы нарезки моркови. Кулинарное использование простых форм нарезки моркови. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка корнеплодов: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Определение процентов отходов, хранение.	Сентябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8
	Обработка капустных овощей. Растирание и рубка. Назначение этих процессов. Виды нарезки. Ее использование. Обработка луковых овощей. Виды нарезки. Ее использование Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка капустных: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Определение процентов отходов, хранение.	Сентябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36

	<p>Обработка плодовых овощей. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые.</p> <p>Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.</p> <p>- Первичная обработка плодовых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.</p> <p>-Определение процентов отходов, хранение.</p>	Сентябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Их кулинарное использование</p> <p>Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.</p> <p>- Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.</p> <p>-Определение процентов отходов, хранение.</p>	Сентябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец, репа. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.</p> <p>Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.</p> <p>- Первичная обработка овощей: подготовка к очистке; очистка, нарезка.</p> <p>-Определение процентов отходов, хранение.</p>	Сентябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
<p>Тема 1.4</p> <p>Механическая кулинарная обработка плодов, ягод.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка плодов, ягод.</p> <p>Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отходы и их использование. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование.</p>	Сентябрь 3 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
<p>Тема 1.5</p> <p>Механическая кулинарная обработка</p>	<p>Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки свежих грибов. Последовательность обработки. Последовательность обработки сушеных, соленых</p>	Сентябрь 2нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36

свежих и консервированных грибов	<p>маринованных грибов. Кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Последовательность операций по обработке сушеных и замороженных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Механическая кулинарная обработка соленых огурцов, квашеной капусты.</p>				
<p>Тема 1.6</p> <p>Технология приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Отварные и припущенные блюда из овощей. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p> <p>Приготовление блюда Картофель отварной.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 4 нед</p>	<p>6</p>	<p>1</p>	<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>
	<p>Приготовление блюда Картофель отварной в молоке.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 4 нед</p>	<p>6</p>		<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>
	<p>Приготовление блюда Картофельное пюре.</p> <p>Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке.</p>	<p>Сентябрь 5 нед</p>	<p>6</p>		<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>

	<p>Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>				
	<p>Приготовление блюда Овощи припущенные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 5 нед</p>	<p>6</p>		<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>
	<p>Блюда из жареных овощей. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 5 нед</p>	<p>6</p>	<p>1</p>	<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>
	<p>Приготовление блюда Картофель жареный ломтиками (из отварного). Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Октябрь 1 нед</p>	<p>6</p>		<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>
	<p>Приготовление блюда Картофель жареный во фритюре. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Октябрь 1 нед</p>	<p>12</p>		<p>У1-11 32, 33, 34, 37</p>

	<p>Приготовление блюда Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 2 нед	12		32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из тушеных овощей. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд. Приготовление блюда Капуста тушеная.</p>	Октябрь 2 нед	12	1	У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Приготовление блюда Овощи припущенные в молочном соусе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 2 нед	6		У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из запечённых и фаршированных овощей. Блюда из грибов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и Кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд Приготовление блюда Запеканка картофельная.</p>	Октябрь 3 нед	12	1	У1-11 32, 33, 34, 37

	<p>Приготовление блюда Кабачки фаршированные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 3 нед	6		У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Приготовление блюда Перец фаршированный. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 3 нед	12		У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Приготовление блюда Голубцы овощные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 4 нед	6		У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Приготовление блюда помидоры фаршированные грибами и рисом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Октябрь 4 нед	12		У1-11 32, 33, 34, 37
	<p>Приготовление блюда грибы в сметанном соусе запеченные. Правила, приемы и последовательность выполнения</p>	Октябрь 4 нед	6		У1-11 32, 33, 34, 37

	операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление блюда грибы в сметанном соусе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 5 нед	6		У1-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление блюд из картофельной, морковной, капустной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание. Приготовление блюда Котлеты картофельные.	Октябрь 5 нед	12		У1-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление блюда Зразы картофельные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 5 нед	12		У1-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление блюда Крокеты картофельные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 5 нед	12		У1-11 32, 33, 34, 37
МДК.01.02 Технология обработки и приготовления блюд			240		

из рыбы и морепродуктов					
Тема 01.02.01 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы оттаивания рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	Ноябрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Организация рабочего места и техники безопасности. Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши).		6		
	Обработка рыбы на филе. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	Ноябрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	Обработка различных видов рыб. Механическая кулинарная обработка камбалы, сельди Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	Ноябрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	Обработка различных видов рыб. Механическая кулинарная обработка мелкой рыбы Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.		6		

	<p>Обработка осетровой рыбы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.</p>	Ноябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей, филе с кожей с реберными костями, филе без кожи и костей чистое филе, «кругляши». Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	Ноябрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Рыба отварная, припущенная. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», Требования к качеству. Сроки хранения.</p>		6		
	<p>Рыба жареная основным способом. Панирование. Рыба жареная во фритюре. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	Ноябрь 3 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	Ноябрь 3 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36

	<p>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Зразы, тельное. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>		6		
	<p>Обработка рыбы для фарширования в целом виде. Приготовление кнельной массы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	Декабрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка рыбы для фарширования порционными кусками. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	Декабрь 1 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов</p>	Декабрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка нерыбных продуктов моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Кальмары</p>	Декабрь 2 нед	6	1	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Креветки</p>		6		
<p>. Тема 01.02.02 Приготовление и оформление блюд из рыбы.</p>	<p>Блюда из отварной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба отварная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	<p>Блюда из припущенной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба припущенная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из припущенной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>		6		
	<p>Блюда из припущенной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба по-русски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба жареная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба жареная с луком по-ленинградски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>		6		
	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба, жаренная во фритюре. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба жареная с зеленым маслом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Январь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Рыба в тесте жареная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>		6		

	<p>Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи Зразы донские. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Январь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Рыба, запеченная с картофелем, по-русски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Рыба, запеченная под молочным соусом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Рыба, запеченная в сметанном соусе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций</p>	Январь 5 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Солянка из рыбы на сковороде. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Январь 5 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
Тема 01.02.03 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	Блюда из рыбной котлетной массы Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление, оформление и правила подачи. Котлеты или биточки рыбные.	Январь 5 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	Блюда из рыбной котлетной массы Приготовление, оформление и правила подачи. Тефтели рыбные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	<p>Блюда из рыбной котлетной массы Приготовление, оформление и правила подачи. Тельное из рыбы.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из рыбной котлетной массы Приготовление, оформление и правила подачи. Фрикадельки рыбные с томатным соусом.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. Кальмары, жаренные в сухарях.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. Кальмары, тушеные в сметане.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	<p>Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. Котлеты из кальмаров. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. Креветки с соусом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	<p>Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. Креветки отварные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
ИТОГО ЗА 1 КУРС: 474 ЧАСА					

<p>ПМ 02. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.</p>					
<p>МДК 02.01 Технология обработки и приготовления блюд из мяса и с/х птицы</p>			<p>216</p>		
<p>Тема 01.03.01 Механическая кулинарная обработка мяса и с/х птицы</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса. Размораживание, обмывание, обсушивание. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	<p>Сент. 1 нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У1,2,7,8</p>

	<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	Сент. 1 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы, ромштекс Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	Сент. 1 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык, гуляш, рагу. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	Сент. 1 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: бифштекс, филе, котлеты, лангет, шницель, ромштекс, фрикадельки, люля-кебаб. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	Сент. 1 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	Сент. 2 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
	<p>Обработка костей. Обработка поросят, кроликов. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных. Выбор технологического оборудования, производственного</p>	Сент. 2 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36

инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения.				
Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Требование к качеству. Сроки хранения.	Сентябрь 2 нед	6	2	У1,2,7,8 35, 36
Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы Заправка птицы в одну нить Механическая кулинарная разделка птицы Требование к качеству. Сроки хранения.				
Отварные мясные блюда. Приготовление, оформление и правила подачи Мясо отварное, окорок, корейка отварная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
Приготовление, оформление и правила подачи блюда Сосиски или сардельки отварные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
Жаренные мясные блюда. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф). Правила, приемы и последовательность выполнения операций	Сентябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Баранина или козлятина жареная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Свинина жареная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Грудинка фаршированная. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Бифштекс Бифштекс с яйцом. Бифштекс с луком. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Филе. Лангет. Антрекот. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 2 нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У2-11 32, 33, 34, 37 38,39</p>
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Котлеты натуральные из баранины, или свинины, или телятины. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 3 нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У2-11 32, 33, 34, 37 38,39</p>
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Эскалоп из свинины или телятины. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 2нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У2-11 32, 33, 34, 37 38,39</p>
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Бефстроганов. Поджарка. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	<p>Сентябрь 4 нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У2-11 32, 33, 34, 37 38,39</p>
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Шашлык из говядины. Шашлык по-кавказски. Шашлык по-кавказски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций</p>	<p>Сентябрь 4 нед</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>У2-11 32, 33, 34, 37 38,39</p>

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи мяса панированными кусками блюда Ромштекс. Шницель. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Сентябрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Тушеные мясные блюда Приготовление, оформление и правила подачи блюда Мясо тушеное. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Тушеные мясные блюда Приготовление, оформление и правила подачи блюда. Говядина (свинина) в кисло-сладком соусе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Мясо духовое. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила	Октябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Жаркое по-домашнему . Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Гуляш . Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Азу . Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Рагу из баранины или свинины . Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Плов . Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования,	Октябрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Запеченные мясные блюда. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Запеканка картофельная с мясом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Голубцы с мясом и рисом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Бифштекс рубленый. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Октябрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Шницель натуральный рубленый. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Ноябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Котлеты, биточки с гарниром. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Ноябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Зразы рубленые. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>				
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Тефтели. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Ноябрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Ноябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи Рулет с макаронами. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования,</p>	Ноябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Отварные и припущенные блюда из птицы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Куры, цыплята, индейки отварные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Ноябрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Жареные блюда из птицы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Куры, цыплята жареные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Цыплята табака. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Ноябрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Котлеты по-киевски. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Ноябрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	<p>Тушеные блюда из птицы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Птица, тушенная в соусе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Тушеные блюда из птицы. Приготовление, оформление и правила подачи блюда Рагу из субпродуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>				
			78		
<p>МДК 02.02 Приготовление супов и соусов</p>	<p>Бульоны и отвары. Приготовление бульонов и отваров: костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного, грибного отвара. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Щи. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Борщ. Правила, приемы и последовательность выполнения операций</p>	Декабрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Рассольники. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Декабрь 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи картофельных супов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Декабрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи супов с макаронными изделиями. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Декабрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи пюреобразных супов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Декабрь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	<p>Приготовление, оформление и правила подачи молочных и сладких супов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи: Красный основной соус. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи: Белый основной соус Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи: Молочные, сметанные и грибные соусы. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Декабрь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	<p>Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи: Соусы холодные и желе. Правила, приемы и последовательность выполнения операций</p>	Январь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи: Сладкие соусы. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Январь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
			126		
МДК 02.03 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Общие правила варки каш, виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Январь 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление блюд из вязких каш. Котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление блюд из каш. Биточки манные, рисовые. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Блюда из концентратов. Особенности их приготовления. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Январь 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Варка бобовых, особенности их варки, использование. Приготовление блюд из бобовых. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 1 нед	12	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Овладение навыками варки яиц вкрутую; всмятку, в мешочек. Определение готовности. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда: яичных омлетов натуральных. Правила, приемы и последовательность выполнения операций	Февраль 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление блюд из яиц: яичница глазунья. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда: сырники из творога. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление блюд из творога: запеканка, пудинг, сырники. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда: вареники ленивые, вареники с творожным фаршем. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Февраль 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Блины. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Блинчиков. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Февраль 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Оладьи. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Март 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Пирожки печеные. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.</p>	Март 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
<p>Приготовление, оформление и правила подачи блюда Ватрушки с творогом. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования,</p>	Март 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Пироги. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 1 нед	6	2	38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Буузы. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Хушуур, шарбин. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
			30		
МДК 02.04 Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Бутерброды открытые и закрытые. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Салаты Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила	Март 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

	раздачи, сроки и условия хранения блюд.				
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Винегреты . Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 2 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Рыба заливная с гарниром . Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Мясо или мясопродукты отварные с гарниром (ассорти мясное) . Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Паштет из печени . Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 3 нед			У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
			36		
МДК 02.05 Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовление, оформление и правила подачи блюда Компот из свежих плодов или ягод . Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 3 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
	Приготовление, оформление и правила подачи Желированные блюда Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39

Приготовление, оформление и правила подачи Приготовление самбука. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
Приготовление, оформление и правила подачи Шарлотка с яблоками(груша). Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Март 4 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
Приготовление, оформление и правила подачи Горячие напитки. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Апрель 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
Приготовление, оформление и правила подачи Холодные напитки. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	Апрель 1 нед	6	2	У2-11 32, 33, 34, 37 38,39
ИТОГО ЗА 2 КУРС: 486 ЧАСОВ				
ИТОГО:		960		

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предмета осуществляется в кабинете: -
учебный кулинарный цех, лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

учебные кабинеты:

- лаборатория: «Учебная кухня ресторана» **Оборудование кабинета «Учебный кулинарный цех»:**

- Плита электрическая ПЭ-0,5
- Пароварочный конвективный аппарат ПКА 6-1/1ПМ
- Блендер VT -1463
- Соковыжималка VT-1601
- Мясорубка ТМ -32
- Миксер VT -1406
- Фритюрница JEJU
- Микроволновая печь
- Холодильник «LG»
- Холодильник «Samsung»
- Комбайн кухонный «Moulinex»
- Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
- Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
- Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
- Шкаф расстоечный кондитерский ШПК
- Овощерезка CL 30Bistro
- Кутгер Fimar CL-3 м
- Мармит кухонный ЭМК 40Н
- Мультиварка REDMONDRMC-M4525
- Электрочайник
- Весы электронные
- Стол пристенный
- Стол рабочий для обуч-ся

- Тумба напольная
- Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
- Ванна для мытья посуды 2-х секц
- Ванна для обработки продуктов 3-х секц
- Ванна для обработки яиц
- Раковина для мытья рук
- **Оборудование** лаборатория: «Учебная кухня ресторана»
- Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
- Машина тестомесильная ТММ-33
- Мукопросеиватель «Каскад
- Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
- Холодильник «Nord»
- Чайник электрический «Verloni»
- Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
- Миксер «Скарлет»SC -043
- Комбайн кухонный «KEUWOOD»
- Блендер «Массар»
- Ванна для обработки яиц
- Стол пристенный
- Ванная для мытья посуда
- Тумба напольная
- Витрина стеклянная выставочная
- Стол рабочий
- Раковина для мытья рук
- Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
- Шкаф для хранения спецодежды
- Весы электронные
- Аппарат шоковой заморозки
- Су вид

– Вакуум аппарат

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1, телевизор, ноутбук «DEEL»

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой (библиотека ГБПОУ «БРИЭТ»)
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901 (101каб.)
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.(библиотека ГБПОУ «БРИЭТ»)
4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7 (библиотека ГБПОУ «БРИЭТ»)
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель (библиотека ГБПОУ «БРИЭТ»)
6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования /Л.Г. Шатун.- М.: Издательский центр «Академия», 2011-320с

Нормативно-справочная литература:

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И. Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с.
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Издательство «Арий», 2007г.
5. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании

Электронные ресурсы:

1. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Электронные учебники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
2. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е. Голунова.- издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]

3.3. Общие требования к организации учебной практики:

Практика проходит в специально оборудованном учебном кулинарном цехе.

Структура занятия учебной практики:

вводный инструктаж;

текущий инструктаж;

заключительный инструктаж.

При планировании учебной деятельности для обучающихся с ОВЗ учитывается замедленный темп формирования знаний, утомляемость, познавательная пассивность, поэтому занятия по учебной практике строятся на основе здоровьесберегающего подхода.

Оптимальным является обучение в замедленном темпе, с использованием наглядных методов, с показом приемов упражнений и многократным разъяснением смысла работы, наглядные повторения операций.

Особую значимость при обучении имеет наглядность, т.е. применение наглядных дидактических материалов.

Дидактический материал, используемый на учебной практике можно разделить на три вида: предметный, изобразительный, словесный.

Предметный дидактический материал повышает эмоциональный настрой, позволяет сочетать зрительное восприятие, осязательное и кинестетическое, обеспечивает взаимосвязь умственной работы с практической деятельностью.

Изобразительный дидактический материал (рисунки, схемы, чертежи, технологические карты) способствуют развитию внимания, наблюдательности, умению сравнивать.

Словесный дидактический материал (карточки – задания, упражнения, задачи, словесные поручения) обеспечивают и развивают самостоятельность, способствует развитию речи, позволяет рационально использовать индивидуальную работу.

Методы обучения - объяснительно-иллюстративный, наглядный, репродуктивный и поисковый методам. Основным методом обучения является объяснительно-иллюстративный метод. Для чего на учебной практике (на уроках производственного обучения) широко применяются подготовленные ранее мультимедийные презентации и дополнительный иллюстративный материал, которые помогают сохранять мотивацию обучающихся на протяжении всего занятия. Большое внимание при проведении учебной практики уделяется

изучению затруднений испытываемых учащимися с ОВЗ при овладении профессией, причин их ошибок и выработке рациональной системы учебно-воспитательных мер по их предупреждению, позволяющих планировать и корректировать педагогическое воздействие на обучающихся, учитывать особенности их восприятия, возможности и интересы, выбирать наиболее эффективные методы и формы воспитания и обучения. При освоении учебной практики для обучающихся с ОВЗ создаются условия, направленные на побуждение, а не принуждение обучающихся, к правильным действиям и поступкам, поведению, активной созидательной деятельности.

Контроль результатов образовательной деятельности по освоению профессии проводится в форме контрольно - проверочных работ. Итоговый контроль проводится в форме итоговой проверочной работы, включающей выполнение комплексного производственного задания.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в Соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ

условиям хранения	обучающихся при выполнении квалификационных работ
Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление блюд из творога по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление горячих напитков по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление холодных и горячих сладких блюд,	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью

десертов по заданию повара	обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении проверочной работы по
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Порционирование (комплектация),раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных	Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ

изделий и их презентации	<p>Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ</p>
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	<p>Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ</p>
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	<p>Текущий контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении практических работ Собеседование. Итоговый контроль. Наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении квалификационных работ</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023