Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«Калининский агропромышленный лицей»

**«Утверждаю» «Согласовано»**

Директор ГБПОУ СО

«Калининский агропромышленный лицей» Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_(Кузина Т.Г.) \_\_\_\_\_\_\_(Воробьева Л.Н.)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**рАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**по профессии 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

**ПМ 03 «Приготовление пищи и контроль качества блюд»**

Рассмотрено на заседании ПКЦ

Естественно- научного цикла

Протокол №\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_(Лопасова Т.Н.)

Протокол №\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

Протокол №\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

г.Калининск 2015 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы» .

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

**Целью** производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;

комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд;

- приготовления напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**Задачами** производственной практики являются:

закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

развитие общих и профессиональных компетенций;

освоение современных производственных процессов, технологий;

адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:**

Всего- 360 часов.

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»** | Обучающийся должен  иметь практический опыт приготовления блюд и определения их качества | **360** |
| **Раздел 1**. **Подготовка к работе и уборка рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи, подготовка помещения для приема пищи и сервировка стола..** |  | **30** |
| Тема 1.1.Назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования | -подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.  -готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.  -соблюдать санитарно-пищевые нормы; | 12 |
| - подготовка к работе и уборка рабочего места;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи; | 6 |
| Тема 1.2. Понятия и способы экономного расходования энергии, топлива | -организация рабочего места, использование весоизмерительного оборудования;  - подготовка к работе и уборка помещения;  - подготовка помещения для приема пищи;  - соблюдение санитарно-пищевых норм; | 12 |
| **Раздел2. Составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности и выбор и обработка качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.** |  | **30** |
| **Тема 2.1.** Группы продовольственных товаров Потребительские свойства товаров. | -составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц,проживающих в сельской местности  -предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров | 12 |
|  |
| **Тема 2.2.** Требования к качеству продуктов и методы его оценки | - определение органолептическим способом пригодности продовольственных продуктов для приготовления пищи;  - сравнение натуральных продовольственных товаров с образцами, с целью кулинарного использования;  -организация правильного хранения пищевых продуктов | 6 |
| 12 |
| **Раздел 3 Приготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста. Порционирование и подача блюд.** |  | **300** |
| **Тема 3.1.**  **Основы физиологии питания** | - расчет энергетической ценности пищевых рационов;   -соблюдение санитарно-пищевых норм; | 12 |
| **Тема 3.2 Технология приготовления блюд из овощей и грибов** | - определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов для производства кулинарной продукции;  - обработка, нарезка различными способами и приготовление блюд из вареных, жареных и тушеных овощей;  - проведение бракеража блюд из овощей и грибов. | 18 |
| 18 |
| **Тема 3.3 Технология приготовления супов и соусов** | -проверка органолептическим способом годности мясных , рыбных , овощных, крупяных продуктов к приготовлению бульонов и отваров;  - подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров;  -приготовление бульонов и отваров для супов и соусов;  -приготовление заправочных супов: щей, борщей , рассольников , солянок; определение качества готовых супов;  - приготовление супов с картофелем и без картофеля определение качества готовых супов;  - приготовление супов – пюре, прозрачных , сладких и холодных ; определение качества готовых супов;  - приготовление соусов простых соусов холодных и горячих; определение качества готовых соусов; | 18 |
| 18 |
| **Тема 3.4 Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов** | -проверка органолептическим способом продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока для приготовления блюд и гарниров.  -подбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров их зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока. | 18 |
| 18 |
| **Тема 3.5 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов** | - приготовление и оформление блюд из отварной , припущенной , жареной , запеченной , тушеной рыбы и из котлетной массы; | 18 |
| 18 |
| **Тема 3.6 Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов** | - проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из домашней птицы;  - приготовление , оформление, сервировка и подача блюд из мяса отварных, жареных, тушеных, запеченных;  - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из рубленой и котлетной массы;  - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из субпродуктов; | 18 |
| 24 |
| **Тема 3.7 Технология приготовления блюд из муки и теста** | - проверка органолептическим способом качества основного вида сырья для приготовления хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий и дополнительных ингредиентов к ним.  -расчет производственных рецептур для хлеба пшеничного и ржаного и смесей муки, хлебобулочных изделий.  -выпечка хлеба пшеничного и ржаного, хлебобулочных изделий, сдобных изделий, хранение, транспортировка.  - определение качества готовых хлебобулочных изделий;  - приготовление теста и мучных кондитерских изделий из блинчикового теста, теста для вареников, для лапши домашней, сдобного пресного теста, песочного теста, из бисквитного теста, слоеного теста, воздушного теста  - приготовление отделочных полуфабрикатов из крема, из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, помады, глазури, кандира, из сахарных масс и марципана, шоколада, карамели. | 18 |
| 24 |
| **Тема 3.8 Технология приготовления холодных блюд и закусок** | - проверка органолептическим способом гастрономических продуктов для приготовления бутербродов, салатов , гастрономических продуктов порциями холодных блюд и закусок;  -подготовка гастрономических продуктов, овощей, мяса, рыбы, грибов к приготовлению холодных блюд и закусок;  - приготовление бутербродов простых, сложных, закрытых, открытых, канапе, оформление, и сервировка и варианты подачи;  -приготовление гастрономических продуктов порциями; оформление сервировка и варианты подачи;  - приготовление салатов из овощей, рыбы, мяса: оформление, сервировка и варианты подачи;  -приготовление простых холодных закусок из овощей, рыбы, мяса: оформление, сервировка и варианты подачи;  -проведение бракеража простых холодных закусок; | 18 |
| 18 |
| **Тема 3.9 Технология приготовления сладких блюд и напитков** | - определение органолептическим способом годности сахара, плодов, ягод, быстрозамороженных, желатина, крахмала, к приготовлению простых сладких блюд;  -приготовление холодных и горячих сладких блюд ;  - приготовление и варианты подачи холодных напитков, прохладительных напитков из молочных и сливочных, плодово-ягодных, безалкогольных коктейлей, кваса;  -приготовление и варианты подачи горячих напитков чая, кофе, какао; | 12 |
| 12 |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ СО «Калининский агропромышленный лицей» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы»

**3.2. Характеристика рабочих мест**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование цехов, участков** | **Оборудование** | **Применяемые инструменты (приспособления)** |
| Овощной цех | Моечные ванны, картофелечистка, овощерезка, столы производственные, стеллажи, весы настольные, водонагреватель . | Разделочные доски ОС, ножи, ручные овощечистки, ножи для нарезки овощей ОС, шинковки, терки, кастрюли, сетки для ополаскивания овощей, шкафы навесные. |
| Мясной цех | Столы производственные шириной не менее 1 м, ванны моечные, кольчужные перчатки, тележки передвижные, весы товарные, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, холодильники, производственные столы со встроенными ваннами, пинцеты, рыхлители мяса, водонагреватель . | Ножи МС, разделочные доски МС, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, топоры, ручные рыхлители мяса |
| Рыбный цех | Столы производственные бортовые, мясорубка, фаршемешалка, холодильники, ванны моечные многосекционные, водонагреватель | Ножи РС, разделочные доски РС, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, топоры, стеллажи передвижные, ручные рыхлители мяса, |
| Горячий цех | Плиты электрические секционные модульные, шкафы жарочные, линия раздаточная, мармиты, сковороды электрические, фритюрница, котлы пищеварочные стационарные, привод универсальный для нарезки овощей, СВЧ-печь, водонагреватель, весы настольные, столы производственные, кондиционер, водонагреватель . | Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, сковороды, сотейники, тарелки. |
| Холодный цех | Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозольник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, водонагреватель . | Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные |
| Кондитерский цех | Машины: взбивальная, тестомесильная, миксеры, машина для просеивания муки, привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, передвижные стеллажи, ванны, термостатная камера для дрожжевого теста. | Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, грохоты, сетчатые корзины для мытья яиц, стеллажи навесные. |

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария».
2. Н.П. Ковалев «Русская кухня».
3. Ю.М. Новоженов «Кулинарная характеристика блюд».
4. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар».

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009
3. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_/Воробьева Л.Н./

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

**Перечень**

**учебно-производственных работ**

на период обучения на предприятии

**ПМ 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»** 360 часов

**Профессия «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Срок обучения 3 года 10 мес.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема | Учебные работы | Разряд | Рабочая норма | Приме­ |
| программы |  | работы | времени, ч | чания |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Тема 1.1.** Назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования | Отработка навыков подготовки к работе и уборки рабочего места, помещения, оборудования для приготовления пищи. | 2 | 6 |  |
| готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.  -соблюдать санитарно-пищевые нормы; | 2 | 6 |  |
| подготовка к работе и уборка рабочего места;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи; | 2 | 6 |  |
| **Тема 1.2.** Понятия и способы экономного расходования энергии, топлива | -Отработка навыков организации рабочего места, использования весоизмерительного оборудования;  - подготовка к работе и уборка помещения; | 2 | 6 |  |
| - подготовка помещения для приема пищи;  - соблюдение санитарно-пищевых норм; | 2 | 6 |  |
| **Тема 2.1.** Группы продовольственных товаров Потребительские свойства товаров. | -составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц,проживающих в сельской местности | 3 | 6 |  |
| -предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров | 3 | 6 |  |
| **Тема 2.2.** Требования к качеству продуктов и методы его оценки | - отработка навыков определения органолептическим способом пригодности продовольственных продуктов для приготовления пищи; | 3 | 6 |  |
| - сравнение натуральных продовольственных товаров с образцами, с целью кулинарного использования; | 3 | 6 |  |
| -организация правильного хранения пищевых продуктов | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.1.**  Основы физиологии питания | - расчет энергетической ценности пищевых рационов; | 3 | 6 |  |
| -соблюдение санитарно-пищевых норм; | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.2** Технология приготовления блюд из овощей и грибов | - отработка практических навыков приготовления блюд из вареных и припущенных овощей; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления блюд из жареных, тушеных овощей; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления блюд из жареных, тушеных овощей; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления блюд из грибов; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления блюд из грибов; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов. | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.3** Технология приготовления супов и соусов | - отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов, супов без картофеля, с картофелем , определение качества готовых супов. | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению супов- пюре , молочных , сладких и холодных; определение качества готовых супов. | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных пассировок, бульонов, отваров, | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления пассировок простых супов и простых соусов холодных и горячих; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовление мучных пассировок красных, белых , холодных , с жиром и без жира; определение качества готовых пассировок; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению простых холодных соусов и горячих соусов; определение качества готовых соусов. | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.4** Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов | - отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества и годности творога, молока к производству кулинарной продукции. | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря, оборудования для подготовки и приготовления блюд из молочных продуктов, | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков в подготовке и приготовлении, оформлении блюд и гарниров из молочных продуктов, определение качества готовых блюд. | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков в подготовке и приготовлении, оформлении блюд и гарниров из творога, определение качества готовых блюд. | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков в подготовке и приготовлении, оформлении блюд и гарниров из молочных продуктов, определение качества готовых блюд. | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков в подготовке и приготовлении, оформлении блюд и гарниров из молочных продуктов, определение качества готовых блюд. | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.5** Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | - проверка органолептическим способом качества рыбы с костным скелетом и его соотношения технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы с костным скелетом; | 3 | 6 |  |
| -приготовление полуфабрикатов рыбы для фарширования «чулком», порционными кусками , « через спинку»; приготовление массы для фарширования; | 3 | 6 |  |
| - оценка качества полуфабрикатов из рыбы.  - отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подачи блюд из рыбы отварной , припущенной | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подачи блюд из рыбы жареной , запеченной , тушеной и котлетной массы; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подачи блюд из рыбной котлетной массы; | 3 | 6 |  |
|  | - приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, жарки, запекания, тушения, рыбы; | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.6** Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов | - отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  -отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков по обработке сырья из мяса: размораживания туш медленного и быстрого, обмывания, обсушивания, разруба туш говядины, свинины, баранины; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов натуральных, панированных, из мясной рубленной и котлетной массы.; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков обработки и приготовления полуфабрикатов домашней птицы ; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению , оформлению, сервировки и подаче блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы: отварных, жареных, тушеных, запеченных; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению оформлению, сервировки и подаче блюд из рубленой и котлетной массы; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению, оформлению, сервировки и подачи блюд из домашней птицы: отварных, жареных, тушеных, запеченных рубленных. | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.7** Технология приготовления блюд из муки и теста | - отработка практических навыков проверки органолептическим способом качество основного вида сырья для приготовления хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий и дополнительных ингредиентов к ним.  - отработка практических навыков подбора производственного инвентаря, оборудования для подготовки сырья к производству и приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | 3 | 6 |  |
| - практических навыков подготовки к производству основного сырья: муки, дрожжей, сахара, соли, жировых, разрыхлителей, вкусовых и ароматических веществ, орехов, мака. | 3 | 6 |  |
|  | - отработка практических навыков расчет производственных рецептур для хлеба пшеничного и ржаного и смесей муки, хлебобулочных изделий.  - отработка практических навыков подбора производственного инвентаря, оборудования для подготовки сырья к производству и приготовлению мучных кондитерских изделий. | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления теста и мучных кондитерских изделий из блинчикового теста, теста для вареников, для лапши домашней. | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления теста и мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, песочного теста | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления отечественных классических тортов и пирожных из бисквита, | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков приготовления отечественных классических тортов из песочного, заварного, слоеного, воздушного теста и крошковых полуфабрикатов; | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.8** Технология приготовления холодных блюд и закусок | отработка практических навыков по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и подготовки к приготовлению блюд и закусок холодных;  -отработка практических навыков по подготовке гастрономических продуктов, овощей, мяса, рыбы к приготовлению холодных блюд и закусок; | 3 | 6 |  |
| отработка практических навыков по приготовлению бутербродов простых, сложных, закрытых, открытых, канапе; оформление, сервировка, подача; | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков по приготовлению гастрономических продуктов порциями, оформление, сервировка, подача; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности овощей, мяса, рыбы ,яиц, фруктов, морепродуктов, зеленых овощей , заправок для приготовления салатов;  - отработка практических навыков по проведению бракеража простых салатов ;  -отработка практических навыков по охлаждению и хранению салатов. | 3 | 6 |  |
|  | - отработка практических навыков по приготовлению простых холодных закусок из овощей, мяса, оформление, сервировка и варианты подачи;  - отработка практических навыков по проведению бракеража простых холодных блюд и закусок;  -отработка практических навыков по охлаждению и хранению холодных блюд и закусок. | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению простых холодных закусок из рыбы, грибов, оформление, сервировка и варианты подачи;  - отработка практических навыков по проведению бракеража простых холодных блюд и закусок;  -отработка практических навыков по охлаждению и хранению холодных блюд и закусок. | 3 | 6 |  |
| **Тема 3.9** Технология приготовления сладких блюд и напитков | - отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности сахара, плодов, ягод свежих, сухих, быстрозамороженных, к приготовлению прохладного блюда;  -отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и технологическим оборудованием для приготовления сладких блюд и напитков;  -отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд; | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд; | 3 | 6 |  |
| -отработка практических навыков приготовления, оформления горячих напитков: чая, кофе, какао;  - отработка практических навыков проведение бракеража готовых напитков чая, кофе, какао; | 3 | 6 |  |
| - отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подачи холодных напитков, компотов, прохладительных молочных, плодово-ягодных, безалкогольных коктейлей, кваса, ; | 3 | 6 |  |

Мастер производственного обучения Торопова Елена Николаевна