**Аннотация**

**рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля–является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии ППКРС 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

**ПК 1.1**. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

* Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 192 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 176 |
| Лабораторно- практические занятия | 14 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 16 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**Аннотация**

**рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА».**

**1.1. Область программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94, 16675. «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировыхпродуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты

оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 216 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 192 |
| Лабораторно- практические занятия | 18 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 24 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**Аннотация**

**рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля–является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты длясоусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 237 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 218 |
| Лабораторно- практические занятия | 18 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 19 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**Аннотация**

**рабочейПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля–является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

# результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 232 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 215 |
| Лабораторно- практические занятия | 12 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 17 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* кулинарной разделки мяса и приготовление мясных полуфабрикатов;
* оформление блюд из мяса и домашней птицы;
* приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификации, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* правила бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

# результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд из мяса и домашней птицы** , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 273 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 254 |
| Лабораторно- практические занятия | 12 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 19 |
| Учебная практика | 72 |
| Производственная практика | 144 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**аННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля–является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд закусок;
* оценивать качество холодных
* блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству

гастрономических продуктов, используемых для приготовления

холодных блюд и закусок;

* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок,
* температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 195 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 176 |
| Лабораторно- практические занятия | 12 |
| Учебная практика | 54 |
| Производственная практика | 84 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 19 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**аННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля–является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

* приготовления сладких блюд приготовления напитков;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления;
* правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 402 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 380 |
| Лабораторно- практические занятия | 18 |
| Учебная практика | 120 |
| Производственная практика | 216 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 22 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**аННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ пм 08**

**«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля программа – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии

**19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области приготовления продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных икондитерских изделий;

**уметь:**

\* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

\* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

\* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, | мучных и кондитерских изделий;

\* оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

\* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

\* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* правила поведения бракеража;

\* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

\* виды необходимого технологического  
оборудования и производственного инвентаря,правила их безопасного использования

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и  итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести  ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии  в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,  руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Количество часов на освоение программы дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося , в том числе: | 402 |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | 380 |
| Лабораторно- практические занятия | 18 |
| Учебная практика | 120 |
| Производственная практика | 216 |
| самостоятельной работы обучающегося - | 22 |
| Итоговая аттестация | Экзамен |

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Учебной практике**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога**, **теста.**

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.

ПК 2.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**ПМ 03. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

**ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты**.**

Программа учебной практики может быть использованапроцессе реализации основной профессиональной образовательной программы в профессиональной подготовке по профессии «Повар, кондитер», в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

**1.2. Цели учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
* подготовки сырья и приготовление 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.

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* оценивать качество готовых блюд;
* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;
* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

***всего –588 часов***, в том числе:

**УП 01 – 72 часа;**

**УП 02 – 72 часа;**

**УП 03 – 72 часа;**

**УП 04 – 72 часа;**

**УП 05 – 72 часа;**

**УП 06 – 54 часа;**

**УП 07 – 54 часа;**

**УП 08 – 120 часов.**

# **2. результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов;**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**

**Приготовление супов и соусов;**

**Приготовление блюд из рыбы;**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;**

**Приготовление холодных блюд и закусок;**

**Приготовление сладких блюд и напитков;**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ОК 1** | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| **ОК 2** | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| **ОК 3** | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| **ОК 4** | Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| **ОК 5** | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| **ОК 6** | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| **ОК 7** | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| **ОК 8** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |
| **ПК 1.1** | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| **ПК 1.2** | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| **ПК 2.1** | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| **ПК 2.2** | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| **ПК 2.3** | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| **ПК 2.4** | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| **ПК 2.5** | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| **ПК 3.1** | Готовить бульоны и отвары. |
| **ПК 3.2** | Готовить простые супы. |
| **ПК 3.3** | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| **ПК 3.4** | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| **ПК 4.1** | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 4.2** | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 4.3** | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| **ПК 5.1** | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| **ПК 5.2** | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| **ПК 5.3** | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| **ПК 5.4** | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| **ПК 6.1** | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| **ПК 6.2** | Готовить и оформлять салаты. |
| **ПК 6.3** | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| **ПК 6.4** | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| **ПК 7.1** | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| **ПК 7.2** | Готовить простые горячие напитки. |
| **ПК 7.3** | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| **ПК 8.1** | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| **ПК 8.2** | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| **ПК 8.3** | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| **ПК 8.4** | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |

**3. Тематический план и содержание учебной практики**

**3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики** | **Объём часов** |
| **ПМ.01.** **Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | |
| ПК 1.1 – 1.2 | -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;  -обрабатывать различными методами овощи и грибы;  -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  -выбирать производственный инвентарь, оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов | **УП 01** **Приготовление блюд из овощей и грибов** | ***72*** |
| Тема 1.1  Механическая кулинарная обработка овощей, грибов: клубнеплоды, корнеплоды. | ***6*** |
| Тема 1.2  Механическая кулинарная обработка овощей, грибов: капустные, луковые, томатные, грибы | ***6*** |
| Тема 1.3  Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, овощи в молочном соусе | ***6*** |
| Тема 1.4  Приготовление блюд из жареных овощей основным способом: картофель жареный, картофель с луком и грибами, котлеты, биточки, зразы | ***6*** |
| Тема 1.5  Приготовление блюд из жареных овощей основным способом: шницель из капусты, котлет из моркови, капусты, свеклы. | ***6*** |
| Тема 1.6  Приготовление блюд из жареных овощей во фритюре: картофель, лук, жаренные во фритюре, картофель «Пай», крокеты картофельные | ***6*** |
| Тема 1.7  Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла, тушенная в сметанном соусе; морковь, тушенная с рисом и черносливом | ***6*** |
| Тема 1.8.  Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу из овощей, рагу из овощей с клецками | ***6*** |
| Тема 1.9.  Приготовление блюд из тушеных овощей: картофель тушеный с грибами, картофель тушеный с луком и помидорами. | ***6*** |
|  |  | Тема 1.10  Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, картофель, запеченный с луком и грибами, картофель запеченный с окороком и грибами. | ***6*** |
| Тема 1.11.  Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельные котлеты запеченные, овощи, запеченные под соусом сметанным с грибами, рулет картофельный, запеканка картофельная. | ***6*** |
| Тема 1.12  Приготовление блюд из запеченных овощей: кабачки фаршированные, помидоры фаршированные, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе  Дифференцированный зачёт. | ***6*** |
| **ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | |
| ПК 2.1 – 2.5 | -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; | **УП 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | ***72*** |
| Тема 2.1  Варка рассыпчатых каш: рисовой, гречневой, пшённой. | ***6*** |
| Тема 2.2  Варка вязких и жидких каш: рисовой, пшённой, манной. | ***6*** |
| Тема 2.3  Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки. | ***6*** |
| Тема 2.4  Приготовление запеканок, крупеника. | ***6*** |
| Тема 2.5  Варка макаронных изделий. | ***6*** |
| Тема 2.6  Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные, макароны запечённые с сыром, макаронник. | ***6*** |
| Тема 2.7  Приготовление блюд из бобовых: пюре из бобовых, | ***6*** |
| Тема 2.8  Приготовление блюд из яиц: варка яиц, | ***6*** |
| Тема 2.9  Приготовление яичниц, омлетов, драчёны: натуральные, смешанные и запечённые | ***6*** |
|  |  | Тема 2.10  Приготовление блюд из творога: творожные массы, творога натурального,  крем творожный. | ***6*** |
| Тема 2.11  Приготовление жареных и запечённых блюд из творога: сырники, запеканки | ***6*** |
| Тема 2.12  Приготовление блюд из теста: вареники, вареники ленивые, лапша домашняя.  Дифференцированный зачёт | ***6*** |
| **ПМ.03. Приготовление супов и соусов** | | |  |
| ПК 3.1 – 3.4 | -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;  -использовать различные технологии для приготовления и оформления основных супов и соусов;  -оценивать качество готовых блюд;  -охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. | **УП 03 Приготовление супов и соусов** | ***72*** |
| Тема 3.1  Приготовление бульонов: мясного, костного, грибного, куриного, овощного отвара. |  |
| Тема 3.2  Приготовление щей из свежей капусты, щей суточных, щей зеленых, по-уральски. | ***6*** |
| Тема 3.3  Приготовление борщей: московского, флотского, сибирского, украинского | ***6*** |
| Тема 3.4  Приготовление рассольников: ленинградского, московского, домашнего. Приготовление солянок: домашней, мясной сборной | ***6*** |
| Тема 3.5  Приготовление супов: картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, лапши – домашней, супов пюре. | ***6*** |
| Тема 3.6  Приготовление супов молочных: с крупами, овощами, макаронными изделиями. | ***6*** |
| Тема 3.7.  Приготовление прозрачных супов: бульон с пельменями, бульон с клёцками, бульон с гренками | ***6*** |
| Тема 3.8.  Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов, консервированных фруктов; холодных супов: окрошки, борща холодного, свекольника, щей зелены**х**. | ***6*** |
| Тема 3.9  Приготовление красного основного соуса и его производных: лукового, с луком и огурцами, кисло-сладкого. | ***6*** |
| Тема 3.10.  Приготовление соусов молочных: сладкого, с луком, с овощами; сметанных соусов: с луком, с томатом, с хреном; грибных. | ***6*** |
| Тема 3.11.  Приготовление сладких соусов: яблочного, абрикосового, орехового, ягодного. Приготовление холодных соусов: майонез, маринада овощного с томатом, горчицы. яично-масляных смесей. | ***6*** |
| Тема 3.12.  Приготовление соусов яично-масляных: польского, голландского, масляных смесей.  Дифференцированный зачёт |  |
| **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.** | | |  |
| ПК 4.1 – 4.3 | -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  - оценивать качество готовых блюд. | **УП 04 Приготовление блюд из рыбы** | ***72*** |
| Тема 4.1  Механическая обработка рыбы. Способы разделки рыбы. | ***6*** |
| Тема 4.2  Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: фаршированного судака, щуки | ***6*** |
| Тема 4.3  Приготовление блюд из тушеной рыбы: рыбы в томате, с овощами. | ***6*** |
| Тема 4.4  Приготовление блюд из жареной рыбы: жареной основным способом, по-ленинградски. | ***6*** |
| Тема 4.5  Приготовление блюд из жареной рыбы. | ***6*** |
| Тема 4.6  Приготовление рыбы жаренной во фритюре, с зеленым маслом, зразы донские, в тесте кляр. | ***6*** |
| Тема 4.7  Приготовление запеченных блюд из рыбы: по-русски, по-московски, солянка рыбная на сковороде, | ***6*** |
| Тема 4.8  Приготовление запеченных блюд из рыбы | ***6*** |
|  |  | Тема 4.9  Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки. | ***6*** |
| Тема 4.10  Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: зразы, тельное, рулет | ***6*** |
| Тема 4.11  Приготовление блюд из рыбных консервов: картофельная запеканка с рыбными консервами, солянка из рыбных консервов на сковороде | ***6*** |
| Тема 4.12  Приготовление блюд из морепродуктов.  Дифференцированный зачёт | ***6*** |
| **ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | |  |
| ПК 5.1 – 5.4 | -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  - оценивать качество готовых блюд. | **УП 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | ***72*** |
| Тема 5.1  Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб говядины | ***6*** |
| Тема 5.2.  Приготовление натуральных полуфабрикатов из говядины: порционных, мелкокусковых. | ***6*** |
| Тема 5.3  Приготовление блюд из отварного мяса, копченых мясных продуктов, субпродуктов, колбасных изделий. | ***6 6*** |
| Тема 5.4  Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском и порционными кусками: мясо шпигованное, говядина духовая, котлета натуральная, отбивная, эскалоп, шницель, ромштекс, зразы отбивные | ***6*** |
| Тема 5.5  Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык | ***6*** |
| Тема 5.6  Приготовление мясных блюд, тушеных крупными, порционными и мелкими кусками: кусками: жаркое по-домашнему, говядина в кисло-сладком соусе, говядина духовая, гуляш, азу, плов, рагу. | ***6*** |
| Тема 5.7  Приготовление запеченных мясных блюд: котлеты натуральные запечённые в соусе, солянка сборная на сковороде, говядина в луковом соусе. | ***6*** |
| Тема 5.8.  Приготовление блюд из рубленого мяса: бифштекс, шницель, люля-кебаб | ***6*** |
|  |  | Тема 5.9.  Приготовление блюд из мясной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами | ***6*** |
| Тема 5.10  Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень по-строгановски, мозги «фри». | ***6*** |
| Тема 5.11  Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: птица под паровым соусом , рагу, птица, тушенная в соусе, плов из птицы. | ***6*** |
| Тема 5.12  Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: котлеты из филе птицы, котлета по-киевски, птица по- столичному, птица во фритюре  Дифференцированный зачёт | ***6*** |
| **ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | | |  |
| ПК 6.1 – 6.4 | -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  - оценивать качество холодных блюд и закусок;  -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. | **УП 06 Приготовление и оформление холодных блюд и**  **закусок** | ***54*** |
| Тема 6.1  Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, канапе. | ***6*** |
| Тема 6.2  Приготовление салатов из свежих овощей: витаминный, из свежих огурцов, помидоров, капусты, редиса, лука, «Весна», | ***6*** |
| Тема 6.3  Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: салата рыбного, салата рыбного деликатесного, с крабами, с кальмарами. | ***6*** |
| Тема 6.4  Приготовление салатов из мяса: мясного, «Столичного», «Цезарь», «Радуга» | ***6*** |
|  |  | Тема 6.5  Приготовление винегретов: овощного, с грибами, рыбного, с мясом. | ***6*** |
| Тема 6.6  Приготовление блюд и закусок из яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью и луком, салат яичный, рубленые яйца с маслом и луком. | ***6*** |
| Тема 6.7  Приготовление блюд и закусок из овощей и грибов: помидоры фаршированные, икра кабачковая, икра баклажанная, икра грибная | 6 |
| Тема 6.8  Приготовление мясных, рыбных блюд и закусок: рыба заливная, рыба под маринадом, сельдь с гарниром, паштет из печени, студень. | ***6*** |
| Тема 6.9  Приготовление горячих закусок: грибы в сметане, горячая закуска из птицы.  **Дифференцированный зачёт** | ***6*** |
| **ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков** | | |  |
| ПК 7.1 – 7.3 | -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  - оценивать качество сладких блюд и напитков. | **УП 07. Приготовление сладких блюд и напитков** | ***54*** |
| Тема 7.1  Натуральные свежие плоды и ягоды: салат из вишни, киви и дыни, фруктовый десерт, цитрусовые с сахаром. | ***6*** |
| Тема 7.2  Приготовление компотов | ***6*** |
| Тема 7.3-7.4  Приготовление желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков. | ***12*** |
| Тема 7.5-7.6  Приготовление горячих сладких блюд. | ***12*** |
|  |  | Тема 7.7.  Приготовление сладких блюд из концентратов | ***6*** |
|  |  | Тема 7.8.  Приготовление горячих напитков | ***6*** |
|  |  | Тема 7.9.  Приготовление холодных напитков.  **Дифференцированный зачёт** | ***6*** |
| **ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | |  |
| ПК 8.1 – 8.6 | -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  **-**определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  **-**выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  **-**использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  **-**оценивать качество готовых изделий | **УП 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | ***120*** |
| Тема 8.1-8.3  Приготовление полуфабрикатов для мучных, кондитерских изделий: фарши, начинки, помады, кремы. | ***18*** |
| Тема 8.4-8.5  Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного те  безопарного теста: | ***12*** |
| Тема 8.6-8.8  Приготовление изделий из дрожжевого теста: пироги, пирожки, ватрушки.  Технология приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки. | ***18*** |
| Тема 8.9-8.14  Приготовление изделий из бездрожжевого теста: песочного, слоёного, заварного, бисквитного, воздушного. | ***36*** |
| Тема 8.15-8.17  Приготовление пирожных | ***18*** |
| Тема 8.18-8.19  Приготовление тортов. | ***12*** |
|  |  | Тема 8.20  Приготовление и оформление фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных.  **Дифференцированный зачёт** | ***6*** |
|  | ***Всего:*** |  | ***588*** |

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Производственной практике**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

в части освоения квалификаций: повар, кондитер.  
**1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является: - формирование общих и профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.

ПК 2.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц, творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <\*>.

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

\* приготовление блюд из овощей и грибов;

\* приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

творога и теста;

\*приготовление супов и соусов;

\* приготовление блюд из рыбы и морепродуктов;

\* приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

\* приготовление холодных блюд и закусок;

\* приготовление сладких блюд и напитков;

\*приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

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 -  886 часов, в том числе:  
в рамках освоения ПМ. 01 - 72 часа;  
в рамках освоения ПМ. 02  -  72 часа.

в рамках освоения ПМ. 03  -  108 часов.

в рамках освоения ПМ. 04  -  108 часов.

в рамках освоения ПМ. 05  -  144 часа.

в рамках освоения ПМ. 06  -  84часа.

в рамках освоения ПМ. 07  -  84 часа.

в рамках освоения ПМ. 08  -  214 часов.

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала (дидактические единицы) | Объем часов |
| **ПМ.01**  **Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.** |  |  |
| Тема 1.1-1.2 | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. | 12 |
| Тема 1.3 | Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. | 6 |
| Тема 1.4-1.6 | Приготовление блюд из жареных овощей. | 18 |
| Тема 1.7- 1.9 | Приготовление блюд из тушёных овощей | 18 |
| Тема 1.10- 1.12 | Приготовление блюд из запечённых овощей | 18 |
|  | **Всего часов** | **72** |
| **ПМ.02**  **Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.** |  |  |
| Тема 2.1-2.2. | Варка каш | 12 |
| Тема 2.3-2.4 | Приготовление блюд из каш | 12 |
| Тема 2.5 | Варка макаронных изделий. | 6 |
| Тема 2.6 | Приготовление блюд из макаронных изделий | 6 |
| Тема 2.7 | Приготовление блюд из бобовых изделий | 6 |
| Тема 2.8-2.9 | Приготовление блюд из яиц | 12 |
| Тема 2.10-2.11 | Приготовление блюд из творога | 12 |
| Тема 2.12 | Приготовление блюд из теста | 6 |
|  | **Всего часов** | **72** |
| **ПМ 03**  **Приготовление супов и соусов.** |  |  |
| Тема 3.1-3.2 | Приготовление бульонов, отваров. | 12 |
| Тема 3.3-3.12 | Приготовление супов. | 60 |
| Тема 3.13-3.18 | Приготовление горячих и холодных соусов | 36 |
|  | **Всего часов** | **108** |
| **ПМ 04**  **Приготовление блюд из рыбы.** |  |  |
| Тема 4.1-4.2 | Механическая кулинарная обработки рыбы. Способы разделки рыбы. | 12 |
| Тема 4.3-4.4 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | 12 |
| Тема 4.5- 4.8 | Приготовление блюд из жареной рыбы. | 24 |
| Тема 4.9- 4.11 | Приготовление запечённых блюд из рыбы. | 18 |
| Тема 4.12-4.16 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | 30 |
| Тема 4.17-4.18 | Приготовление блюд из морепродуктов. | 12 |
|  | **Всего часов** | **108** |
| **Тема 05.**  **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |
| Тема 5.1 | Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов. | **6** |
| Тема 5.2-5.3 | Приготовление полуфабрикатов из мяса | **12** |
| Тема 5.4-5.5 | Варка мяса и мясопродуктов. | **12** |
| Тема 5.6-5.7 | Приготовление жареных блюд из мяса. | **12** |
| Тема 5.8-5.9 | Приготовление тушёных блюд из мяса. | **12** |
| Тема 5.10-5.11 | Приготовление запечённых блюд из мяса | **12** |
| Тема 5.12-5.17 | Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы. | **36** |
| Тема 5.18-5.19 | Приготовление блюд из субпродуктов | **12** |
| Тема 5.20 | Механическая кулинарная обработка домашней птицы приготовление полуфабрикатов. | **6** |
| Тема 5.21-5.24 | Приготовление блюд из домашней птицы | **24** |
|  | **Всего часов** | **144** |
| **ПМ 06**  **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  |  |
| Тема 6.1 | Приготовление бутербродов | 6 |
| Тема 6.2-6.4 | Приготовление и оформление салатов. | 18 |
| Тема 6.5-6.9 | Приготовление и оформление простых холодных закусок | 30 |
| Тема 6.10-6.14 | Приготовление и оформление простых холодных блюд. | 30 |
|  | **Всего часов** | **84** |
| **ПМ 07**  **Приготовление сладких блюд и напитков.** |  |  |
| Тема 7.1-7.5 | Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд. | 30 |
| Тема 7.6- 7.10 | Приготовление горячих сладких блюд. | 30 |
| Тема 7.11-7.12 | Приготовление горячих напитков. | 12 |
| Тема 7.13-7.14 | Приготовление холодных напитков. | 12 |
|  | **Всего часов** | **84** |
| **ПМ 08**  **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  |  |
| Тема 8.1-8.4 | Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 24 |
| Тема 8.5-8.24 | Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 120 |
| Тема 8.25-8.30 | Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, кремы, посыпки. | 36 |
| Тема 8.31-8.33 | Приготовление и оформление отечественных пирожных и тортов. | 18 |
| Тема 8.34-36 | Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | 16 |
|  | **Всего часов** | **214** |
|  | **ИТОГО** | **886** |