Областное казенное общеобразовательное учреждение

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья

|  |  |
| --- | --- |
| «ПРИНЯТО»на заседании педагогического советапротокол от 29.08.2024 г. № 1 | «УТВЕРЖДЕНО»приказом ОКОУ «Курская школа»от 30.08.2024 г. №01-02-265Директор школы\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин |

**Рабочая программа**

**курса Производственная практика»**

**на 2024-2025 учебный год**

**Составила:**

 **Коберник О.А.**

**Курск 2024**

**Пояснительная записка**

 Производственная практика является обязательным разделом адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар». Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Цель производственной практики**

Комплексное освоение основных видов профессиональной деятельности (ВПД)**,** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

**Задачи производственной практики**

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбору, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческому оформлению, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складированию неиспользованных продуктов;оценке качества, порционированию (комплектованию), упаковке на вынос, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведению расчетов с потребителями. |

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

 Производственная практика осуществляется во второй год обучения. Общее количество часов – 476 ч., 14 часов в неделю.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

 Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший АООППО по профессии 16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти |  |  |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | **18** |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **20** |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **20** |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **20** |
| **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**Тема 2.1**. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | **20** |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | **18** |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Приготовление, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения | **18** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Приготовление, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения  | **18** |
| **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**.****Тема 3.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | **20** |
| **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | **20** |
| **Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | **20** |
| **Тема 3.4**. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **20** |
| **Раздел 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**.****Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | **24** |
| **Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий |  Приготовление каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | **24** |
| **Раздел 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **24** |
| **Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **20** |
| **Раздел 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания | **20** |
| **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **20** |
| **Раздел 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**Тема 7.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | **36** |
| **Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **36** |
| **Тема 7.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **36** |
| **Дифференцированный зачет** |  | **4** |
| **Всего:** |  | **476** |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| **1** | **Вводное занятие.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **2** | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **2** |  |
| **3** | Подготовка к работе | **2** |  |
| **4** | Безопасная эксплуатация технологического оборудования, в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) | **2** |  |
| **5** | Безопасная эксплуатация производственного инвентаря в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) | **2** |  |
| **6** | Безопасная эксплуатация инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) | **2** |  |
| **7** | Приготовления горячих блюд | **2** |  |
| **8** | Приготовления кулинарных изделий  | **2** |  |
| **9** | Приготовления закусок | **2** |  |
| **10** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, бульонов, отваров, супов | **2** |  |
| **11** | Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **2** |  |
| **12** | Организация рабочих мест | **2** |  |
| **13** | Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **14** | Проверка наличия продуктов | **2** |  |
| **15** | Заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) | **2** |  |
| **16** | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  | **2** |  |
| **17** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **18** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии со стандартами чистоты | **2** |  |
| **19** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **2** |  |
| **20** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, горячих соусов | **2** |  |
| **21** | Организация и техническое оснащение работ по хранению, горячих соусов | **2** |  |
| **22** | Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации горячих соусов | **2** |  |
| **23** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **24** | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) | **2** |  |
| **25** | Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) | **2** |  |
| **26** | Заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) | **2** |  |
| **27** | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  | **2** |  |
| **28** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **29** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии со стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **2** |  |
| **30** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **31** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** |  |
| **32** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд | **2** |  |
| **33** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарных изделий | **2** |  |
| **34** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации закусок | **2** |  |
| **35** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики | **2** |  |
| **36** | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) | **2** |  |
| **37** | Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) | **2** |  |
| **38** | Заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) | **2** |  |
| **39** | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов | **2** |  |
|  | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации | **2** |  |
| **40** | Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии со стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | **2** |  |
| **41** | Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **42** | Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **2** |  |
| **43** | Приготовление бульонов и отваров.  | **2** |  |
| **44** | Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов при приготовлении бульонов и отваров | **2** |  |
| **45** | Кулинарное назначение бульонов и отваров | **2** |  |
| **46** | Техника порционирования бульонов и отваров  | **2** |  |
| **47** | Варианты оформления бульонов, отваров для подачи | **2** |  |
| **48** | Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров | **2** |  |
| **49** | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **50** | Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | **2** |  |
| **51** | Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **52** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей | **2** |  |
| **53** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения борщей  | **2** |  |
| **54** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников | **2** |  |
| **55** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения солянок | **2** |  |
| **56** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных | **2** |  |
| **57** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с крупами  | **2** |  |
| **58** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с бобовыми | **2** |  |
| **59** | Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с макаронными изделиями | **2** |  |
| **60** | Приготовление молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов | **2** |  |
| **61** | Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов  | **2** |  |
| **62** | Молочные супы: требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** |  |
| **63** | Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов | **2** |  |
| **64** | Сладкие супы: требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** |  |
| **65** | Диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов | **2** |  |
| **66** | Диетические супы: требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** |  |
| **67** | Вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов | **2** |  |
| **68** | Вегетарианские супы: требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** |  |
| **69** | Приготовление, подготовка к реализации холодных супов и супов региональной кухни | **2** |  |
| **70** | Приготовление холодных супов | **2** |  |
| **71** | Нормы закладки продуктов для холодных супов | **2** |  |
| **72** | Требования к качеству холодных супов | **2** |  |
| **73** | Требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных супов | **2** |  |
| **74** | Приготовление супов региональной кухни | **2** |  |
| **75** | Нормы закладки продуктов для супов региональной кухни | **2** |  |
| **76** | Требования к качеству супов региональной кухни | **2** |  |
| **77** | Требования к качеству, условиям и срокам хранения супов региональной кухни | **2** |  |
| **78** | Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **2** |  |
| **79** | Супы региональной кухни | **2** |  |
| **80** | Супы региональной кухни: рецептуры | **2** |  |
| **81** | Супы региональной кухни: особенности приготовления | **2** |  |
| **82** | Супы региональной кухни: особенности оформления и подачи.  | **2** |  |
| **83** | Супы региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** |  |
| **84** | Супы региональной кухни. Правила оформления и отпуска | **2** |  |
| **85** | Супы региональной кухни: техника порционирования, варианты оформления | **2** |  |
| **85** | Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов  | **2** |  |
| **86** | Супы региональной кухни: способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | **2** |  |
| **87** | Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **88** | Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **2** |  |
| **89** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных | **2** |  |
| **90** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | **2** |  |
| **91** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения грибного соуса | **2** |  |
| **92** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения молочного соуса  | **2** |  |
| **93** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сметанного соуса и его производных | **2** |  |
| **94** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства | **2** |  |
| **95** | Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | **2** |  |
| **96** | Приемы оформления тарелки соусами | **2** |  |
| **97** | Приготовление яично-масляных соусов | **2** |  |
| **98** | Приготовление соусов на сливках | **2** |  |
| **99** | Подготовка к реализации яично-масляных соусов | **2** |  |
| **100** | Подготовка к реализации соусов на сливках | **2** |  |
| **101** | Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках.  | **2** |  |
| **102** | Приготовление соусов соусов на сливках | **2** |  |
| **103** | Кулинарное назначение соусов яично-масляных, соусов на сливках  | **2** |  |
| **104** | Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках  | **2** |  |
| **105** | Порционирование горячих соусов | **2** |  |
| **106** | Упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов  | **2** |  |
| **107** | Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов | **2** |  |
| **108** | Кулинарное назначение сладких (десертных) соусов | **2** |  |
| **109** | Приготовление, подготовка к реализации региональных соусов | **2** |  |
| **110** | Кулинарное назначение региональных соусов | **2** |  |
| **111** | Приготовление, подготовка к реализации вегетарианских соусов | **2** |  |
| **112** | Кулинарное назначение вегетарианских соусов | **2** |  |
| **113** | Приготовление, подготовка к реализации диетических соусов | **2** |  |
| **114** | Кулинарное назначение диетических соусов | **2** |  |
| **115** | Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **2** |  |
| **116** | Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **2** |  |
| **117** | Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры | **2** |  |
| **118** | Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов: требования к качеству, условиям и срокам хранения | **2** |  |
| **119** | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила подбора соусов | **2** |  |
| **120** | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** |  |
| **121** | Техника порционирования и варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** |  |
| **122** | Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** |  |
| **123** | Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** |  |
| **124** | Выбор посуды для отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** |  |
| **125** | способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **126** | Хранение готовых блюд | **2** |  |
| **127** | Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос  | **2** |  |
| **128** | Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для транспортирования | **2** |  |
| **129** | Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | **2** |  |
| **130** | Приготовление каш  | **2** |  |
| **131** | Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции  | **2** |  |
| **132** | Приготовление каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения  | **2** |  |
| **133** |  Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | **2** |  |
| **134** |  Приготовление блюд и гарниров из бобовых.  | **2** |  |
| **135** |  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.  | **2** |  |
| **136** |  Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления  | **2** |  |
| **137** |  Методы сервировки и подачи, температура подачи.  | **2** |  |
| **138** |  Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **139** |  Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева | **2** |  |
| **140** |  Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | **2** |  |
| **141** | Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  | **2** |  |
| **142** | Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **2** |  |
| **143** | Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот)  | **2** |  |
| **144** | Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яичницы | **2** |  |
| **145** | Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: омлетов для различных типов питания | **2** |  |
| **146** | Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок для различных типов питания | **2** |  |
| **147** | Приготовление горячих блюд из творога: пудингов, вареников для различных типов питания | **2** |  |
| **148** | Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления | **2** |  |
| **149** | Методы сервировки и подачи, температура подачи  | **2** |  |
| **150** | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **151** | Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра | **2** |  |
| **152** | Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2** |  |
| **153** | Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **2** |  |
| **154** | Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней | **2** |  |
| **155** | Приготовление горячих блюд из муки: пельменей, вареников,  | **2** |  |
| **156** | Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков | **2** |  |
| **157** | Ассортимент, рецептуры, методы приготовления готовых блюд из муки. Выбор соусов и приправ  | **2** |  |
| **158** | Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.  | **2** |  |
| **159** | Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления  | **2** |  |
| **160** | Методы сервировки и подачи готовых блюд из муки, температура подачи. Выбор посуды для отпуска готовых блюд из муки, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **161** | Хранение готовых блюд из муки  | **2** |  |
| **162** | Упаковка готовых блюд из муки, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **2** |  |
| **163** | Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **164** | Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **165** | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару)  | **2** |  |
| **166** | Приготовление припущенных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | **2** |  |
| **167** | Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **168** | Приготовление тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | **2** |  |
| **169** | Приготовление запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **170** | Органолептические способы определения степени готовности блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | **2** |  |
| **171** | Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме  | **2** |  |
| **172** | Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания | **2** |  |
| **173** | Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **174** | Правила подготовки блюд из рыбы и нерыбного водного сырья к реализации | **2** |  |
| **175** | Правила оформления готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **176** | Правила отпуска готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **177** | Техника порционирования, варианты оформления готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом типа организации питания, формы обслуживания  | **2** |  |
| **178** | Методы сервировки и подачи готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи  | **2** |  |
| **179** | Выбор посуды для отпуска, способа подачи готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания  | **2** |  |
| **180** | Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| **181** | Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд | **2** |  |
| **182** | Упаковка, подготовка готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортирования | **2** |  |
| **183** | Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | **2** |  |
| **184** | Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **185** | Приготовление отварных блюд из мяса, мясных продуктов основным способом  | **2** |  |
| **186** | Приготовление отварных блюд из мяса, мясных продуктов на пару | **2** |  |
| **187** | Приготовление припущенных блюд из мяса, мясных продуктов  | **2** |  |
| **188** | Приготовление жареных блюд из мяса, мясных продуктов  | **2** |  |
| **189** | Приготовление тушеных блюд из мяса, мясных продуктов  | **2** |  |
| **190** | Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **191** | Методы приготовления сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов  | **2** |  |
| **192** | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **193** | Приготовление фаршированного мяса | **2** |  |
| **194** | Приготовление запеченных блюд из мяса, мясных продуктов  | **2** |  |
| **195** | Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса.Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** |  |
| **196** | Приготовление блюд из рубленного мяса | **2** |  |
| **197** | Органолептические способы определения степени готовности | **2** |  |
| **198** | Правила выбора соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме | **2** |  |
| **199** | Правила выбора гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме | **2** |  |
| **200** | Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | **2** |  |
| **201** | Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **202** | Подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **203** | Правила оформления горячих блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **204** | Правила отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **205** | Техника порционирования горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа организации питания, формы обслуживания | **2** |  |
| **206** | Варианты оформления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа организации питания, формы обслуживания | **2** |  |
| **207** | Методы сервировки и подачи горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом формы обслуживания и типа организации питания | **2** |  |
| **208** | Температура подачи горячих блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **209** | Выбор посуды для отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **210** | Сервировка стола при подаче готовых блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **211** | Выбор способа подачи готовых блюд из мяса, мясных продуктов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **212** | Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **213** | Правила вакуумирования готовых блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **214** | Правила охлаждения и замораживания готовых блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **215** | Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд | **2** |  |
| **216** | Упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов | **2** |  |
| **217** | Подготовка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для отпуска на вынос | **2** |  |
| **218** | Подготовка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования | **2** |  |
| **219** | Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **220** | Приготовление отварных блюд из мяса, мясных продуктов основным способом  | **2** |  |
| **221** | Приготовление отварных блюд из домашней птицы, дичи, кролика на пару | **2** |  |
| **222** | Приготовление припущенных блюд из з домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **223** | Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **224** | Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **225** | Приготовление жареных и тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **226** | Методы приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **227** | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из и домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **228** | Подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **229** | Органолептические способы определения степени готовности блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **2** |  |
| **230** | Правила выбора соуса к блюдам из домашней птицы, дичи, кролика с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме | **2** |  |
| **231** | Правила выбора гарнира к блюдам из домашней птицы, дичи, кролика с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме | **2** |  |
| **232** | Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания | **2** |  |
| **233** | Правила отпуска блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, оформление готовых блюд | **2** |  |
| **234** | Выбор посуды для отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **235** | Выбор способа подачи готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания | **2** |  |
| **236** | Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания и размораживания  | **2** |  |
| **237** | Упаковка, подготовка для отпуска готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос, транспортирования | **2** |  |
| **238** | **Дифференцированный зачет** | **4** |  |
| **Всего часов** | **476** |  |