Маша, согласно Программе профессионального модуля который является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки персонала по рабочей профессии 16675 «Повар» в части освоения вида профессиональной деятельности: приготовление блюд и кулинарных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья;

2. Приготовление блюд и кулинарных изделий;

3. Порционирование (комплектация) блюд и раздача блюд массового спроса;

4. Определение качества приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.

Заниматься УП будем согласно этого плану.

Консультации по телефону с 9.00-20.00, все выкладываешь в Вайбер или на мой почтовый ящик - loormtrina@mail.ru

**Содержание обучения учебной практики (УП) по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля** | | | **Содержание видов работ** | | | | | | | | | **Объем часов** | |
| **1** | | | **2** | | | | | | | | | **3** | |
| **Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья** | | |  | | | | | | | | | 6 | |
| **Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов** | | | **Виды работ.** | | | | | | | | | 6 | |
| 1. | | | | Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранениеклубнеплодов, корнеплодов, капустных;луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овоще; грибов. | | | | |
|  | | | | Обработка круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога; мяса; рыбы; | | | | |
| **Раздел 2.Приготовление блюд из овощей и грибов.** | | |  | | | | | | | | |  | |
| **Тема 2.1Технология приготовления блюд из овощей и грибов.** | | | **Вид работы.** | | | | | | | | | 12 | |
| 1. | | | Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.  Приготовление блюд из овощей.  Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей.  Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей. | | | | | |
| 2. | | | Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из и грибов.  Приготовление блюд из грибов;  Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов.  Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов. | | | | | |
| **Раздел 3. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, блюд из яиц и творога, из теста с фаршем.** | | |  | | | | | | | | | 12 | |
| **Тема 3.1. Каши, гарниры и простые блюда из круп, риса, бобовых и кукурузы.** | | | **Виды работ.** | | | | | | | | | 6 | |
| 1. | | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача каш.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | |
| **Тема 3.2. Блюда из макаронных изделий, блюда из яиц и творога, изделия из теста с фаршем.** | | | **Виды работ.** | | | | | | | | | 6 | |
| 1. | | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из бобовых и кукурузных.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | |
| **Раздел 4. Приготовление супов, соусов.** | | |  | | | | | | | | | 18 | |
| **Тема 1.1.**  **Приготовление соусов.** | | | **Виды работ.** | | | | | | | | | 6 | |
| 1. | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов. | | | | | | |
| 2. | | Подбор необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов дл**я** соусов. Приготовление и подача основных и производственных красных и белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | | |
| 3. | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Майонез, маринады и салатные заправки, горчица приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения. | | | | | |
| **Тема 1.2.**  **Приготовление заправочных супов.** | | | **Виды работ.** | | | | | | | | | 12 | |
| 1. | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара.  Приготовление и подача щей.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | |
|  | | | 2. | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара.  Приготовление и подача борщей.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | |  | |
| 3. | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара.  Приготовление и подача рассольников.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | |
| 4. | | | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара.  Приготовление и подача солянок.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | |
| 5. | | | Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара.  Приготовление и подача супов картофельных.  Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.  Проведение бракеража готовой продукции. | | | | | |
| **Раздел 5. Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы.** | |  | | | | | | | | | 18 | | |
| **Тема 5.1.**  **Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.  Обработка чешуйчатой рыбы.  Обработка бесчешуйчатой рыбы.  Приготовление блюд из вареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление и подача. | |
| **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 2. | | | | | | | Выбор технологического оборудования и производственного | |
|  | | | | | | | инвентаря.  Приготовление блюд из жареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача. | |  | | |
| **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 3. | | | | | | | Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.  Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс, оформление и подача | |
| **Раздел 6. Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд и полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.** | |  | | | | | | | | | 18 | | |
| **Тема 6.1.**  **Приготовление полуфабрикатов.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных и птицы для припускания, варки и тушения.  Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных и птицы для жаренья и запекания.  Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленной массы.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. | |
| **Тема 6.2.**  **Технология приготовления блюд.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление блюд из мяса домашних животных и птицы для припускания, варки и тушения. Оформление и подача.  Приготовление блюд из мяса домашних животных и птицы для жаренья и запекания. Оформление и подача.  Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы, оформление и подача.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. | |
| **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 2. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы, оформление и подача.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. | |
| **Раздел 7. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов, салатов, холодных блюд и закусок.** | |  | | | | | | | | | 18 | | |
| **Тема 7.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 3 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов.  Приготовление, оформление и правила подачи холодных бутербродов.  Приготовление, оформление и правила подачи горячих бутербродов.  Проведение бракеража готовой продукции. | |
| **Тема 7.2. Салаты из сырых и вареных овощей.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 3 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачисалатов из сырых и вареныховощей с применением различных технологий приготовления и оформления. | |
| **Тема 7.3. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление, оформление и правила подачиблюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления.  Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления.  Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. | |
| **Тема 7.4. Приготовление блюд и закусок из рыбы и мяса.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы и мяса.  Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. |
| **Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.** | |  | | | | | | | | | 18 | | |
| **Тема 8.1. Приготовление холодных сладких блюд** | | **Виды работ:** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. | |
| 2. | | | | | | | Приготовление, оформление и правила подача **ж**елированных блюд ( муссы, самбуки, желе). | |
| **Тема 8.2.Приготовление горячих сладких блюд.** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 6 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. | |
| 2 | | | | | | | Приготовление, оформление и правила подачи пудингов и запеканок. | |
| **Тема 8.3. Горячие напитки** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 3 | | |
| 1. | | | | | | | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.  Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление, оформление и правила подачигорячих напитков с применением различных технологий приготовления и оформления.  Чай, кофе, какао, шоколад**.** | |
| **Тема 8.4. Холодные напитки** | | **Виды работ** | | | | | | | | | 3 | | |
| 1. | | | | | | | Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.  Приготовление, оформление и правила подачихолодных напитков: напитки и коктейли, с применением различных технологий приготовления и оформления  Приготовление, подача с использованием различных технологий. Требования к качеству, режим хранения. | |
| **Всего** | | | | | | | | | | | **120** | | |