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 оформленияПриготовление, подача с использованием различных технологий. Требования к качеству, режим хранения. |
|  **Всего** | **120** |