

ПМ01 Приготовление блюд из овощей и грибов		
№	<i>Тема практической работы</i>	Кол-во часов
1	Технологический расчет для приготовления блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.	2
2	Калькуляционный расчет цен блюд из вареных и жареных овощей и грибов.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2
4	Калькуляционный расчет цен блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	2
5	Технологический и калькуляционный расчет необходимого количества продуктов для приготовления гарниров из фаршированных овощей и грибов.	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		
6	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2
ПМ02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	2
2	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блинов и оладий.	2
4	Калькуляционный расчет цен блинов и оладий	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		
5	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	6
6	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2
7	Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2
ПМ03 Приготовление супов и соусов		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления заправочных супов (щи, борщи).	2
2	Калькуляция розничных цен заправочных супов.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления супов – пюре, разных супов.	2
4	Калькуляция розничных цен супов – пюре, разных супов.	2
5	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления производных соусов от красного и белого.	1
6	Калькуляция розничных цен производных соусов от красного и белого.	1
<i>Тема лабораторной работы</i>		
7	Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2

8	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. Расчёт стоимости готового блюда, составление калькуляционной карты для приготовления соусов (по выбору).	2
ПМ04 Приготовление блюд из рыбы		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2
2	Расчет массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке.	2
3	Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой обработке рыбы.	
4	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рыбы с костным скелетом.	
5	Калькуляция розничных цен блюд из рыбы с костным скелетом.	
6	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	
7	Калькуляция розничных цен блюд из рыбной котлетной массы.	
<i>Тема лабораторной работы</i>		
8	Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража.	2
ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из отварного и жареного мяса.	2
2	Калькуляция розничных цен блюд из отварного и жареного мяса.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
4	Калькуляция розничных цен блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
5	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.	2
6	Калькуляция розничных цен блюд из рубленой и котлетной массы.	2
7	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из отварной и жареной птицы.	2
8	Калькуляция розничных цен блюд из отварной и жареной птицы.	2
9	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд из филе птицы.	2
10	Калькуляция розничных цен блюд из филе птицы.	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		

11	Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2
12	Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2
ПМ06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления бутербродов, салатов и винегрета.	2
2	Калькуляционный расчет цен бутербродов, салатов и винегрета.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	
4	Калькуляционный расчет цен для приготовления холодных блюд и закусок.	2
5	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления горячих блюд и закусок.	2
6	Калькуляционный расчет цен для приготовления горячих блюд и закусок.	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		
7	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	2
8	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	2
ПМ07 Приготовление сладких блюд и напитков		
<i>Тема практической работы</i>		
1	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	2
2	Калькуляционный расчет холодных и горячих сладких блюд.	2
3	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	2
4	Калькуляционный расчет холодных и горячих сладких блюд.	2
5	Технологический расчет необходимого количества продуктов для приготовления холодных напитков	2
6	Калькуляционный расчет холодных напитков	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		
7	Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества. Проведение бракеража.	2
8	Приготовление и отпуск холодных и горячих напитков. Определение качества. Проведение бракеража.	2
ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
<i>Тема практической работы</i>		

1	Технологический расчет для приготовления фаршей и начинок.	2
2	Калькуляционный расчет для приготовления фаршей и начинок.	2
3	Технологический расчет для приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2
4	Технологический расчет для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2
5	Калькуляционный расчет для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2
6	Калькуляционный расчет для приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2
7	Технологический расчет изделий из пряничного теста.	2
8	Калькуляционный расчет изделий из пряничного теста.	2
9	Технологический расчет для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
10	Калькуляционный расчет для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
11	Калькуляционный расчет для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
12	Технологический расчет для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2
13	Калькуляционный расчет для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2
14	Технологический расчет для приготовления песочного теста и изделий из него.	2
15	Технологический расчет для приготовления бисквитного теста и изделий из него.	2
16	Калькуляционный расчет для приготовления бисквитного теста и изделий из него.	2
17	Технологический для приготовления заварного и воздушного теста и изделий из него.	2
18	Калькуляционный для приготовления заварного и воздушного теста и изделий из него.	2
19	Технологический расчет для приготовления слоеного теста и изделий из него.	2
20	Калькуляционный расчет для приготовления слоеного теста и изделий из него.	2
21	Технологический расчет для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.	2
22	Калькуляционный расчет для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.	2
23	Технологический расчет для приготовления тортов бисквитных, песочных.	2
24	Калькуляционный расчет для приготовления тортов бисквитных, песочных.	2
25	Технологический расчет для приготовления тортов слоеных, воздушных и миндальных.	2
<i>Тема лабораторной работы</i>		

26	Приготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	2
27	Приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.	2
28	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	2
29	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	2
30	Приготовление песочного теста и изделий из него.	2
31	Приготовление бисквита основного с подогревом, бисквита масляного и изделий из них.	2
32	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.	2
33	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.	2
34	Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов.	2
35	Приготовление классических, фруктовых и обезжиренных тортов из различных полуфабрикатов.	2

Рисование и лепка

№	Темы практических работ	Кол-во часов
1	ПР1. Организация рабочего места, приемов работы.	1
2	ПР2. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур.	1
3	ПР3. Рисование орнаментов.	2
4	ПР4. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.	2
5	ПР5. Натюрморт, составленный из геометрических тел.	2
6	ПР6. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.	2
7	ПР7. Рисование с натуры фруктов и овощей.	2
8	ПР8. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами.	2
9	ПР9. Рисование животных и птиц. Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц.	2
10	ПР10. Рисунки по мотивам русских народных сказок.	2
11	ПР11. Рисование с натуры пирожных.	2
12	ПР12. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта.	2
13	ПР13. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта.	2
14	ПР14. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и	2

Техническое оснащение и организация рабочего места		
№	Темы практических работ	Кол-во часов
1	Заполнение таблиц: «Классификация предприятий общественного питания»	2
2	Составление таблиц технологического процесса товародвижения и пооперационной схемы документального оформления приёмки товаров.	2
3	Составление схемы: «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»	2
4	Составление схемы: «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»	2
5	Составление меню разных видов	2
6	Организация рабочего места.	2
7	Организация отпуска готовой продукции	2
8	Составит таблицу последовательности эксплуатации машин для обработки мяса	2

	птиц)	
15	ПР15. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц).	2
16	ПР16. Оформление изделий из соленого теста.	2
17	ПР17. Работа по изготовлению макетов пирожных.	2
18	ПР18. Работа по изготовлению макетов тортов круглого.	2
19	ПР19. Работа по изготовлению макетов тортов квадратного.	2
20	ПР20. Работа по изготовлению торта свадебного.	2
21	ПР21. Работа по изготовлению торта праздничного.	2

	и рыбы, теста и кремов. Правила безопасного использования.	
9	Составление схемы: «Механическое оборудование».	2
10	Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудования	2
11	Составление схем «Правила безопасного использования теплового оборудования».	2
12	Составить таблицу последовательности правил эксплуатации холодильного оборудования.	2
12	Составление схем «Правила безопасного использования холодильного оборудования»	2