Согласовано Утверждаю

на заседании метод. комиссии зам. директора по УПР

председатель методической комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_Баглай Л.Г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Петунина Т.Н.

**Перечень учебно-производственных работ по учебной практике с 29.09.2021г.**

**Дистанционное обучение.**

**ПМ 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

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

**Профессия:  19.01.17 «Повар, кондитер» группа №31 2020-2021 уч. год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  темы | На менование темы ПМ 06 :  **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** | Время на изучение темы в часах,  минутах | | | Наименование  Учебно-производственные работы | Материальное обеспечение | | |
| Все-го  30ч | В том числе | | Инструкционнтехнологическдокументация | Сырье. | Оборудование инструменты, инвентарь. |
| На  инструк  таж | На  упраж  нения |  |  |  |
| 6 | 6. Приготовление винегретов. | 6ч | 10м | 5ч50м | 1.Организация работы в цехе. 2. Подбор технологического оборудования кухонной и столовой посуды .  3.Работа с документацией , расчет. 4. Приготовление винегретов: овощного, с грибами, рыбного, с мясом.  5.Бракераж блюд. 6.Уборка рабочего места. | Плакаты, наглядные пособия, муляжи.  Работа со сборником рецептур, инструкционно технологическ. карты. | Овощи, мясо,грибы, сельдь,  специи,рыба горячегокопчения, морскоя капуста. | Холодильное оборудование, электрооборудование, кухонная посуда, столовая посуда, инструменты, инвентарь, весы. |
| 7 | Приготовление блюд и закусок из овощей и яиц. | 6ч | 10м | 5ч50м | 1.Организация работы в цехе. 2. Подбор технологического оборудования кухонной и столовой посуды .  3.Работа с документацией , расчет. 4. Приготовление блюд и закусок из овощей и яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, помидоры фаршированные, икра кабачковая, салаты: «Оливье», «Столичный». 5.Бракераж блюд.  6.Уборка рабочего места. | Плакаты, наглядные пособия, муляжи.  Работа со сборником рецептур, инструкционно технологическ. карты. | Яйца, яйца,   специи, зелень. | Холодильное оборудование, электрооборудование, кухонная посуда, столовая посуда, инструменты, инвентарь, весы. |
| 8 | Приготовление рыбных блюд и закусок. | 6ч | 10м | 5ч50м | 1.Организация работы в цехе. 2. Подбор технологического оборудования кухонной и столовой посуды .  3.Работа с документацией , расчет. 4. Приготовление рыбных блюд и закусок: рыба заливная, рыба под маринадом. 5.Бракераж блюд..  6. Уборка рабочего места. | Плакаты, наглядные пособия, работа со сборником рецептур, инструкцион. технологическ карты. | Рыба, овощи, специи, жир, желатин, мука пшеничная, лимон. | Холодильное оборудование, электрооборудование, кухонная посуда, столовая посуда, инструменты, инвентарь, весы. |
| 9 | Приготовление рыбных блюд и закусок. | 6ч | 10м | 5ч50м | 1.Организация работы в цехе. 2. Подбор технологического оборудования кухонной и столовой посуды .  3.Работа с документацией , расчет. 4. Приготовление рыбных блюд и закусок: сельдь с гарниром, с картофелем, рубленая, ростбиф с гарниром, студень, паштет.  5Бракераж блюд.  6. Уборка рабочего места. |  | Рыба, овощи, специи, жир, фрукты лимон. | Холодильное оборудование, электрооборудование, кухонная посуда, столовая посуда, инструменты, инвентарь, весы. |
| 10 | Дифференцированный зачёт | 6ч. |  |  |  |  |  |  |