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-го30ч | В том числе | Инструкционнтехнологическдокументация | Сырье. | Оборудованиеинструменты,инвентарь. |
| Наинструктаж | Наупражнения |  |  |  |
| 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, инструкционнотехнологическ. 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, инструкционнотехнологическ. 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.  |  |  |  |  |  |  |