

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

для профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр.
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5 7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения производственной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения производственной производственной практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:**

– 1248 часов.

## **II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ.01</b>			<b>156</b>
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</b>			
Тема 1.1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1.Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного	6

		инвентаря и посуды, для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 1.2	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</li> <li>2.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</li> <li>3.Оценивание наличия и проверка годности традиционных видов овощей, пряностей, приправ.</li> <li>4.Проверка органолептическим способом овощей.</li> <li>5.Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.</li> <li>5.Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей.</li> <li>6.Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>7.Нарезка разными способами, различными формами, традиционных видов овощей. (корнеплодов, клубнеплодов, капустные, тыквенные)</li> <li>8.Хранение полуфабрикатов из традиционных видов овощей.</li> <li>9.Порционирование и упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов из овощей.</li> <li>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</li> <li>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 1.3	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</li> <li>2.Оценивание наличия и проверка годности традиционных видов овощей, пряностей, приправ.</li> <li>3.Проверка органолептическим способом овощей.</li> <li>4.Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.</li> <li>5.Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей.</li> </ol>	6

		<p>6. Нарезка разными способами, различными формами традиционных видов овощей. (листовые, луковые, пряные)</p> <p>7. Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>8. Хранение полуфабрикатов из традиционных видов овощей.</p> <p>9. Порционирование и упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов из овощей.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.4	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей.</p>	<p>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2. Оценивание наличия и проверка годности традиционных видов овощей, пряностей, приправ.</p> <p>3. Проверка органолептическим способом овощей.</p> <p>4. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.</p> <p>5. Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей.</p> <p>6. Нарезка разными способами, различными формами традиционных видов овощей. (бобовые, зерновые, десертные)</p> <p>7. Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>8. Хранение полуфабрикатов из традиционных видов овощей.</p> <p>9. Порционирование и упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов из овощей.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.5	<p>Организация и процессы</p>	<p>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных</p>	6



	<p>приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей.</p>	<p>материалов.  2.Оценивание наличия и проверка годности традиционных видов овощей, пряностей, приправ.  3.Проверка органолептическим способом овощей.  4.Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.  5.Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей.  6.Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования  7.Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;  8.Хранение фаршированных полуфабрикатов.  9.Порционирование и упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов из овощей.  10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.  11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 1.6</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из грибов.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.  2.Оценивание наличия и проверка годности традиционных видов грибов, пряностей, приправ.  3.Проверка органолептическим способом грибов.  4.Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.  5.Использование приемов минимизации отходов при обработке грибов.  6.Нарезка, подготовка к фаршированию грибов.  7.Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;  8.Хранение полуфабрикатов из грибов  9.Порционирование и упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов из грибов.  10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной</p>	<p>6</p>

		<p>машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.7	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2. Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>4. Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</p> <p>5. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>6. Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы. (крупные, порционные, мелкокусковые)</p> <p>7. Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>8. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.8	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2. Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы,</p>	6

		<p>полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>4.Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</p> <p>5.Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>6.Приготовлении и хранение полуфабрикатов из рыбы для фарширования. (кругляши, целиком)</p> <p>7.Приготовления и хранение начинок для фарширования рыбы</p> <p>8.Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>9.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>10.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>11. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.9	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p>	6

		<p>4.Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>5.Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>6.Приготовлении и хранение котлетной массы и приготовление полуфабрикатов из нее.</p> <p>7.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>8.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>9.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.10	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбной кнельной массы</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>4.Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>5.Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>6.Приготовлении и хранение кнельной массы и приготовление полуфабрикатов из нее</p>	6

		<p>7.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>8.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>9.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.11	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из нерыбного сырья</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженого нерыбного сырья.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженого нерыбного сырья.</p> <p>4.Принятие участия в размораживании мороженого нерыбного сырья</p> <p>5.Обработка и хранения различными методами нерыбного сырья.</p> <p>6.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>7.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>8.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>9. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.12	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p>	6

	<p>мяса говядины.</p>	<p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.  4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)  5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.  6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса говядины с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.  8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 1.13</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса баранины.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.  2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.  3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.  4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса баранины. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)  5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.  6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса баранины.с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.  8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	<p>6</p>

<p>Тема 1.14</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса свинины.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</li> <li>2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</li> <li>4. Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса свинины, (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</li> <li>5. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</li> <li>6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</li> <li>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	<p>6</p>
<p>Тема 1.15</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рубленой массы из мяса</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</li> <li>2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы.</li> <li>3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из рубленой массы.</li> <li>4. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</li> <li>5. Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (бифштекс рубленный, котлета натуральная рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля - кебаб)</li> <li>6. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</li> <li>7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины с учетом принятых</li> </ol>	<p>6</p>

		<p>норм взаимозаменяемости.</p> <p>8. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.16	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>4.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из котлетной массы массы свинины, говядины, баранины. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет)</p> <p>6.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>7.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.17	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>4.Подбор пряностей и приправ при</p>	6



		<p>приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из котлетной массы массы свинины, говядины, баранины. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет)</p> <p>6.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>7.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.18	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из субпродуктов</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов (печень жареная, печень по – строгоновски)</p> <p>5.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.19	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, кролика.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса кролика. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p>	6

		<p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из кролика. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.20	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, дичи.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из дичи. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из дичи. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.21	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, птицы.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из птицы. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с</p>	6

		<p>изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из птицы, с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.22	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из субпродуктов птицы, дичи и кролика.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из субпродуктов птицы, дичи и кролика.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из субпродуктов птицы, дичи и кролика.</p> <p>4.Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов птицы, дичи и кролика.</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.23	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы, дичи и кролика.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p>	6

		<p>4.Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.24	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы, дичи и кролика.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>4.Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.25	<p>Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.</p>	<p>1. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>2. Консультирование потребителей,</p>	6

	Консультирование потребителей.	оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Тема 1.26	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
<b>ПМ 02</b>			
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>372</b>
Тема 2.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1.Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 2.2	Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров. Требования к качеству, сроки хранения.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией. 3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов. 4.Организация хранения продуктов, материалов. 5.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. 6.Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров. 7.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Осуществление непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента. 8. Требования к качеству, сроки хранения. 9.Подбор и использование необходимого производственного и	6

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых бульонов и отваров.</p> <p>10. Подготовка к упаковыванию готовых бульонов и отваров.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.3	Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. (щи, рассольник)</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>6. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов: (щи, рассольники)</p> <p>7. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>8. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>10. Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.4	Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. (супы овощные картофельные с крупами.)</p>	

		<p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>6. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов: супы овощные картофельные с крупами.</p> <p>7. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>8. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>10. Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.5	Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов: с макаронными изделиями и бобовыми.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и</p>	6

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению супов - пюре. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению супов - пюре.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.7	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов</p>	6



		<p>при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению холодных супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.8	Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.9	Отработка практических навыков по приготовлению прозрачных супов. Требования к качеству,	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	сроки хранения.	<p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению прозрачных супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.10	Отработка практических навыков по приготовлению сладких супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению сладких супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и</p>	6

		<p>транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.11	<p>Отработка практических навыков по приготовлению соусов с мукой. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению соусов с мукой: соус луковый, соус паровой, соус шофруа.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6
Тема 2.12	<p>Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием</p>	6

		<p>продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки: соус тартар, горчица столовая.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	
Тема 2.13	Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки: соус сливочный, соус сырный, соус Деми Глас.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p>	6

		<p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	
Тема 2.14	Отработка практических навыков по приготовлению соусов сметанных. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению соусы сметанные, соусы сливочные, соус, сметанный для овощных салатов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p>	6

		12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.15	Отработка практических навыков по приготовлению масляных смесей. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению масляных смесей.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение масляных смесей разнообразного ассортимента</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых масляных смесей.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.16	Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p>	6

		<p>7.Отработка практических навыков по приготовлению соусов холодных: соус майонез и его производные. Маринады овощные, разновидности.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.17	Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению соусов холодных: Заправки на растительном масле.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и</p>	6

		<p>транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.18	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из вареных и припущенных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению блюд из вареных и припущенных овощей.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.19	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p>	6



		<p>7.Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареных овощей.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей..</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.20	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеных овощей.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6

Тема 2.21	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из запеченных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</li> <li>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов.</li> <li>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</li> <li>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из запеченных овощей.</li> <li>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</li> <li>9. Требования к качеству, сроки хранения.</li> <li>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</li> <li>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей.</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 2.22	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из овощных масс. Требования к качеству, сроки хранения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</li> <li>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов.</li> <li>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</li> <li>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из овощных масс.</li> <li>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</li> <li>9. Требования к качеству, сроки</li> </ol>	6

		<p>хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.23	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из грибов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению блюд из грибов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из грибов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из грибов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.24	Отработка практических навыков по подготовке круп к варке. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p>	6

		<p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по подготовке круп к варке.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из круп.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из круп.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.25	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из каш. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из каш.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из каш.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из каш.</p>	6

		12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты	
Тема 2.26	Отработка практических навыков по приготовлению и правилам варки макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению и правилам варки макаронных изделий.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.27	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по</p>	6

		<p>приготовлению блюд из макаронных изделий.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.28	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из бобовых. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению блюд из бобовых. :лобио, мамалыга, бобовые с жиром и луком, бобовые с соусом.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из бобовых.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых блюд из бобовых.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6

<p>Тема 2.29</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</li> <li>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов.</li> <li>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</li> <li>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц.</li> <li>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</li> <li>9. Требования к качеству, сроки хранения.</li> <li>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из яиц.</li> <li>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из яиц.</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	<p>6</p>
<p>Тема 2.30</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</li> <li>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов.</li> <li>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</li> <li>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога.</li> <li>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</li> <li>9. Требования к качеству, сроки</li> </ol>	<p>6</p>

		<p>хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых горячих блюд из творога.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из творога.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.31	Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него: блинчики, лапша домашняя.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых изделий из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.32	Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p>	6



		<p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него: вареники, пельмени.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых изделий из теста.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.33	Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопасного теста изделия из него. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопасного теста изделия из него: блины, оладьи.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и</p>	6

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.34	<p>Отработка практических навыков по приготовлению пресно сдобного теста и изделий из него. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению пресно сдобного теста и изделий из него.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.35	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов,</p>	6

		<p>материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по первичной обработке рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.36	Отработка практических навыков по приготовлению рыбы отварной. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы отварной.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из</p>	6

		<p>рыбы.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.37	<p>Отработка практических навыков по приготовлению рыбы припущенной.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы припущенной.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.38	<p>Отработка практических навыков по приготовлению рыбы запеченной.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов</p>	6

		<p>при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы запеченной.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.39	Отработка практических навыков по приготовлению рыбы жареной. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы жареной.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6

		стандартами чистоты.	
Тема 2.40	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из котлетной массы.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.41	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов, суши, разновидности, роллы, разновидности.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения,</p>	6

		<p>требования к качеству готовых блюд из морепродуктов, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из морепродуктов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из морепродуктов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.42	Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.43	Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в</p>	6

		<p>соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.44	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и</p>	6



		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.45	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.46	<p>Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из кролика. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p>	6

		<p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из кролика.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из кролика.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из кролика.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.47	Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p>	6

		<p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.48	Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.49	Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по</p>	6

		<p>приготовлению тушеных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.50	Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из кролика. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Выполнение технологических операций по приготовлению тушенных, запеченных блюд из мяса, домашней птицы дичи, кролика с различными фаршами. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из кролика.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	6

		<p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из кролика.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из кролика.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.51	Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.52	Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p>	6

		<p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.53	Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из кролика. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению запеченных блюд из кролика.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и</p>	6

		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из кролика.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из кролика.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.54	<p>Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.55	<p>Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p>	6

		<p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.56	<p>Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p>	6



		<p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.57	Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из кролика. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению жареных блюд из кролика.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из кролика.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из кролика.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.58	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p>	6

		<p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из котлетной массы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из котлетной массы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 2.59</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из котлетной массы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из котлетной массы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с</p>	<p>6</p>

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.60	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из кнельной массы. Требования к качеству, сроки хранения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</li> <li>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов.</li> <li>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</li> <li>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из кнельной массы.</li> <li>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из кролика элементы оформления.</li> <li>9. Требования к качеству, сроки хранения.</li> <li>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из кнельной массы.</li> <li>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из кнельной массы.</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 2.61	Консультирование потребителей, оказания им помощи в выборе супов, горячих блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет стоимости супов, горячих блюд и закусок.</li> <li>2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд и закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> <li>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>	6
Тема 2.62	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
<b>ПМ 03</b>			
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>192</b>
Тема 3.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов,	6

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 3.2	Отработка практических навыков по приготовлению открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 8.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 9.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	6
Тема 3.3	Отработка практических навыков по приготовлению закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя	6

		<p>различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.4	Отработка практических навыков по приготовлению закрытых сладких и горячих. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закрытых сладких и горячих. применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и</p>	6

		<p>временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>8.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>9.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.5	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из сырых овощей.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.6	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.</p> <p>4. Использование различных</p>	6

		<p>технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.7	<p>Отработка практических навыков по приготовлению салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и</p>	6

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.8	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы (рыбный, деликатесный).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</li> <li>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 3.9	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,</li> </ol>	6



		<p>соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 3.10</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и</p>	<p>6</p>

		инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.11	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</li> <li>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 3.12	Отработка практических навыков по приготовлению салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-</li> </ol>	6

		<p>гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.13	Отработка практических навыков по приготовлению соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.</p> <p>4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>6. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.14	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и</p>	6

		<p>грибов (икра кабачковая, грибная; рулетки из овощей).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.15	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов (помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и</p>	

		<p>временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.16	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц., взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.17	Отработка практических навыков	1. Организация рабочего места, подбор	6

	<p>по приготовлению закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы.  3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак).  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.  9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.  10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 3.18</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы.  3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы (рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).  4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности закусок.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности</p>	

		<p>готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 3.19</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	<p>6</p>

Тема 3.20	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мяса (мясо отварное с гарниром).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</li> <li>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 3.21	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мяса. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мяса (мясо отварное с гарниром).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> </ol>	6



		<p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.22	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из домашней птицы. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из домашней птицы, взвешивание.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (хлеб в форме, студня).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.23	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мясных гастрономических продуктов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов (студни).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</li> <li>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 3.24	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мясных гастрономических продуктов, взвешивание.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов (студни).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности</li> </ol>	6

		<p>готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 3.25</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление галантина из рыбы.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с</p>	<p>6</p>

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.26	Отработка практических навыков по приготовлению фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление галантина из рыбы.</li> <li>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</li> <li>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 3.27	Отработка практических навыков по приготовлению заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Отработка практических навыков по приготовлению заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыбы заливной, морепродукты заливные).</li> <li>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6

		<p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.28	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из птицы (дичи). Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из птицы (дичи) (курицы фаршированной (галантин),</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.29	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из субпродуктов. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка практических навыков по</p>	6

		<p>приготовлению холодных блюд из субпродуктов (сациви, паштет из печени)</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 3.30</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из субпродуктов. Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из субпродуктов.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<p>6</p>

		9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.31	Консультирование потребителей, оказания им помощи в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1. Расчет стоимости холодных блюд и закусок. 2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд и закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 3.32	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
<b>ПМ 04</b>			
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>120</b>
Тема 4.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1.Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 4.2	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации железированных блюд разнообразного ассортимента.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2.Отработка практических навыков по приготовлению желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения. 3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску железированных блюд 4.Подготовка к реализации готовых железированных блюд. 5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении железированных блюд. 6.Соблюдение выхода порций,	6

		<p>рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых желированных блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.3	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации желированных блюд (разнообразного ассортимента).</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску желтрованных блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых желированных блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении желированных блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых желированных блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6



Тема 4.4	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации железированных блюд разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Отработка практических навыков по приготовлению желе: многослойное желе. Требования к качеству. Сроки хранения.</li> <li>3. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску железированных блюд</li> <li>4. Подготовка к реализации готовых железированных блюд.</li> <li>5. Принятие участие в сервировании и творческом оформлении железированных блюд.</li> <li>6. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>7. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Принятие участие в упаковке готовых железированных блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>9. Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</li> <li>10. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>11. Соблюдение точности при порционировании.</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 4.5	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Отработка практических навыков по приготовлению муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требования к качеству. Сроки хранения.</li> <li>3. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных сладких блюд</li> <li>4. Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд.</li> <li>5. Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных сладких блюд.</li> <li>6. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>7. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Принятие участие в упаковке готовых</li> </ol>	6

		<p>холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.6	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.7	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд разнообразного</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки</p>	6

	<p>ассортимента.</p>	<p>хранения.  3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных сладких блюд  4.Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд.  5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных сладких блюд.  6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  8.Принятие участие в упаковке готовых холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования.  9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.  10.Соблюдение условий хранения на раздаче.  11.Соблюдение точности при порционировании.  12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 4.8</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2.Отработка практических навыков по приготовлению гренков с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требования к качеству. Сроки хранения.  3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд  4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.  5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.  6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.  9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p>	<p>6</p>

		<p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.9	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.10	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению шарлотки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p>	6

		<p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 4.11</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>6</p>

		стандартами чистоты.	
Тема 4.12	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Отработка практических навыков по приготовлению пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуске горячих сладких блюд</p> <p>4. Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5. Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.</p> <p>6. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9. Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11. Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.13	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десерта разнообразного ассортимента.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Отработка практических навыков по приготовлению каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуске горячих сладких блюд, десерта.</p> <p>4. Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5. Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд, десерта.</p> <p>6. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7. Соблюдение требований по</p>	6

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд, десерта на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.14	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению компотов, напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных напитков.</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых холодных напитков.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных напитков.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.15	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования,</p>	6

	оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	<p>производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению фруктовых и молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных напитков.</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых холодных напитков.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных напитков.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.16	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению какао с молоком, чая. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих напитков.</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих напитков.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих напитков.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p>	6



		<p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.17	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению какао с молоком, чая. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих напитков.</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих напитков.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих напитков.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.18	<p>Расчёт стоимости холодных и горячих сладких блюд. Консультирование потребителей.</p>	<p>1. Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд,</p> <p>2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6

		5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Тема 4.19	Расчёт стоимости холодных и горячих сладких блюд. Консультирование потребителей.	1. Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, 2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 4.20	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>408</b>
Тема 5.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2. Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 5.2	Выполнение работ по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания. 6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий. 7. Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

		<p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.3	<p>Выполнение работ по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. 2.Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p>	6

		<p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.4	<p>Выполнение работ по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него. Приготовление хлеба в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.5	Выполнение работ по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него. Приготовление хлеба в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Темам 5.6	Выполнение работ по приготовлению фаршей и начинок разнообразного ассортимента.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	6

		<p>4.Соблюдение санитарных правил.  5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.  6.Соблюдение санитарных правил при приготовление фаршей и начинок разнообразного ассортимента.  7. Отработка практических навыков по приготовлению фаршей и начинок разнообразного ассортимента.  Требование к качеству. Сроки хранения.  8.Соблюдение санитарных правил при упаковке фаршей и начинок разнообразного ассортимента.  9.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  10.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  11.Соблюдение условий хранения на раздаче.  12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.7	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации булочек в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2. Составление заявки на продукты.  3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  4.Соблюдение санитарных правил.  5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.  6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.  7. Отработка практических навыков по замесу теста приготовлению булочек в ассортименте.  Требование к качеству. Сроки хранения.  8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.  9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий  10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.  11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p>	6

		<p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.8	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации сдобы в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению сдобы в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6

Тема 5.9	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожков печенных в ассортименте.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению пирожков печенных в ассортименте.</li> <li>Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 5.10	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации ватрушек печенных в ассортименте.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> </ol>	6



		<p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению ватрушек печенных в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.11	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации шанег сибирских, пышек сибирских в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению шанег сибирских, пышек сибирских в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое</p>	6

		<p>оформление хлебобулочных изделий.  11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.  14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  15.Соблюдение условий хранения на раздаче.  16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 5.12</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пиццы в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2. Составление заявки на продукты.  3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  4.Соблюдение санитарных правил.  5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.  6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.  7. Отработка практических навыков по приготовлению пиццы в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения.  8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.  9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий  10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.  11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.  14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  15.Соблюдение условий хранения на</p>	<p>6</p>

		<p>раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.13	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пиццы в ассортименте.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пиццы в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.14	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирогов в ассортименте.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p>	6

		<p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении пирогов.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пирогов в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых пирогов.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирогов.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирогов.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирогов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирогов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.15	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации расстегаев в ассортименте.</p>	<p>Приготовление расстегаев</p> <p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении расстегаев.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению расстегаев в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых</p>	6

		<p>расстегаев.  9.Подготовка к реализации готовых расстегаев.  10.Сервировка и творческое оформление расстегаев.  11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  13.Принятие участие в упаковке готовых расстегаев на вынос и для транспортирования.  14.Организация хранения готовых расстегаев с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  15.Соблюдение условий хранения на раздаче.  16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 5.16</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации рулетов в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  2. Составление заявки на продукты.  3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  4.Соблюдение санитарных правил.  5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.  6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении рулетов.  7. Отработка практических навыков по приготовлению рулетов в ассортименте.  Требование к качеству. Сроки хранения.  8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых рулетов.  9.Подготовка к реализации готовых рулетов.  10.Сервировка и творческое оформление рулетов.  11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.  12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.  13.Принятие участие в упаковке готовых рулетов на вынос и для транспортирования.  14.Организация хранения готовых</p>	<p>6</p>

		<p>рулетов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.17	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации кулебяк с различными фаршами.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении кулебяк с различными фаршами.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению кулебяк с различными фаршами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых кулебяк.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых кулебяк.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление кулебяк.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых кулебяк на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых кулебяк с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.18	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p>	

	<p>реализации кулебяк с различными фаршами.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4.Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении кулебяк с различными фаршами.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению кулебяк с различными фаршами.</li> <li>Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых кулебяк.</li> <li>9.Подготовка к реализации готовых кулебяк.</li> <li>10.Сервировка и творческое оформление кулебяк.</li> <li>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13.Принятие участие в упаковке готовых кулебяк на вынос и для транспортирования.</li> <li>14.Организация хранения готовых кулебяк с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	
<p>Тема 5.19</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блинов и оладий в ассортименте.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4.Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении блинов и оладий..</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению блинов и оладий</li> </ol>	<p>6</p>

		<p>ассортименте.          Требование к качеству. Сроки хранения.          8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых блинов и оладий.          9.Подготовка к реализации готовых блинов и оладий.          10.Сервировка и творческое оформление блинов и оладий.          11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.          12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.          13.Принятие участие в упаковке готовых блинов и оладий на вынос и для транспортирования.          14.Организация хранения готовых пирогов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.          15.Соблюдение условий хранения на раздаче.          16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.20	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации изделий обжаренных во фритюре.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.          2. Составление заявки на продукты.          3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.          4.Соблюдение санитарных правил.          5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.          6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост)          7. Отработка практических навыков по приготовлению изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост)          Требование к качеству. Сроки хранения.          8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост)          9.Подготовка к реализации готовых изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост)\          10.Сервировка и творческое оформление изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост)</p>	6



		<p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий обжаренных во фритюре (пончики, хворост) на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирогов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.21	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации изделий обжаренных во фритюре.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении изделий обжаренных во фритюре (пирожки)</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению изделий обжаренных во фритюре (пирожки)</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий обжаренных во фритюре (пирожки)</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий обжаренных во фритюре (пирожки)</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий обжаренных во фритюре (пирожки)</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий обжаренных во фритюре (пирожки) на вынос и для транспортирования.</p>	6

		<p>14. Организация хранение готовых пирогов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.22	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него..</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.23	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению дрожжевого</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	слоёного теста и изделий из него.	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него..</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</li> </ol> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	
Тема 5.24	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него..</li> </ol>	

		<p>7. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.25	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению теста для блинчатого теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении теста для блинчатого теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению теста для блинчатого теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций,</p>	6

		<p>рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.26	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению вафельного теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении вафельного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению вафельного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.27	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению вафельного теста и изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении вафельного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению вафельного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.28	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитного теста и изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов,</p>	6

		<p>материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.29	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитного теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых</p>	6

		<p>изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.30	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению заварного теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении заварного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению заварного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p>	6



		<p>14. Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.31	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоенного теста и изделий из него.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоенного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоенного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.32	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению воздушного;</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	<p>миндального теста и изделий из них.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении воздушного; миндального теста и изделий из них.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению воздушного; миндального теста и изделий из них.</li> <li>Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	
<p>Тема 5.33</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении сиропов и помад для отделки и оформления мучных и</li> </ol>	<p>6</p>

		<p>кондитерских изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.</p> <p>8. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.34	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.</p> <p>8. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.35	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочного,</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	<p>песочно – медового теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочного, песочно – медового теста и изделий из него.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочного, песочно – медового теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения.</li> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	
<p>Тема 5.36</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению пряничного теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении пряничного теста и изделий из него: коржиков, коврижек.</li> </ol>	<p>6</p>

		<p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста и изделий из него: коржиков, коврижек. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.37	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению пряничного теста и изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении пряничного теста и изделий из него: пряников.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста и изделий из него: пряников. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций,</p>	6

		<p>рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.38	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитных тортов.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», «Подарочный».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», «Подарочный». Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.39	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитных тортов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении бисквитных тортов: «Сказка», «Бисквитно-фруктовый».</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов: «Сказка», «Бисквитно-фруктовый».</li> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых тортов.</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление тортов.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 5.40	Выполнение работ по приготовлению мастики и украшение из неё.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов,</li> </ol>	6

		<p>материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении мастики и украшение из неё.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению мастики и украшение из неё.</p> <p>8. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.41	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных тортов.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных тортов: «Песочно-фруктовый», «Московский»</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов: «Песочно-фруктовый», «Московский».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p>	6



		<p>14. Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.42	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных тортов.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных тортов: «Песочно-кремовый».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов: «Песочно-кремовый».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.43	Выполнение работ по приготовлению марципана и украшение из него	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p>	6

		<p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении марципана и украшение из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению марципана и украшение из него.</p> <p>8.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.44	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных тортов.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоёных тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p>	6

		<p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.45	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных тортов.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных тортов: «Московская слойка»; «Спортивный»</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоёных тортов: «Московская слойка»; «Спортивный».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.46	Выполнение работ по приготовлению глазури и украшения из неё.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении глазури и украшения из неё.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению глазури и украшения из неё.</p> <p>8. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.47	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению белковых и миндальных тортов.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении белковых и миндальных тортов: «Киевский».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению белковых и миндальных тортов: «Киевский».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых</p>	6

		<p>изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению белковых и миндальных тортов.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении белковых и миндальных тортов: «Полет».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению белковых и миндальных тортов: «Полет».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых</p>	<p>6</p>

		тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 15.Соблюдение условий хранения на раздаче. 16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.48	Выполнение работ по приготовлению желе и украшения из него.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4.Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении желе и украшения из него.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению желе и украшения из него.</li> <li>8.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>9.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>10.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>11.Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 5.49	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению пирожных бисквитных.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4.Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</li> </ol>	6

		<p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении пирожных бисквитных: «Бисквитное» с кремом”.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных бисквитных: «Бисквитное» с кремом”.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.50	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению пирожных бисквитных.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении пирожных бисквитных: «Бисквитное» фруктово-желейное»</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных бисквитных: «Бисквитное» фруктово-желейное».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p>	6

		<p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.51	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных пирожных.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное» с кремом».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное» с кремом».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на</p>	6



		<p>раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.52	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных пирожных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных пирожных: «Песочное», глазированное помадой, «Песочная» корзиночки с желе и фруктами».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных: «Песочное», глазированное помадой, «Песочная» корзиночки с желе и фруктами».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.53	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных пирожных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p>	6

		<p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных пирожных : «Слойка» с яблочной начинкой.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоёных пирожных : «Слойка» с яблочной начинкой.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.54	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных пирожных.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных пирожных : «Слойка» с кремом, «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой».</p> <p>7. Отработка практических навыков по</p>	6

		<p>приготовлению слоёных пирожных : «Слойка» с кремом, «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.55	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных пирожных.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных пирожных «Трубочка» с кремом, пирожное слойка, отделанная кремом».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоёных пирожных: «Трубочка» с кремом, пирожное слойка, отделанная кремом».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций,</p>	6

		<p>рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.56	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению заварных пирожных.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении заварных пирожных.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6

Тема 5.57	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению заварных пирожных.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении заварных пирожных.</li> <li>7. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных.</li> <li>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</li> <li>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</li> <li>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</li> <li>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</li> <li>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</li> </ol>	6
Тема 5.58	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению миндальных пирожных.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Составление заявки на продукты.</li> <li>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Соблюдение санитарных правил.</li> <li>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</li> <li>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении миндальных пирожных.</li> </ol>	6

		<p>7. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных пирожных.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.59	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению воздушных пирожных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении воздушных пирожных.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных пирожных.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке</p>	6

		<p>готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.60	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению воздушных пирожных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении воздушных пирожных.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных пирожных.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.61	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению крошковых</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p>	6

	пирожных.	<p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении крошковых пирожных.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.62	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению фруктовых тортов.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении фруктового торта «Бисквитный с лимонным муссом».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению фруктового торта «Бисквитный с лимонным муссом».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при</p>	6



		<p>упаковке, сервировке и отпуску готовых тортов.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.63	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению фруктовых тортов.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении фруктового торта «Вдохновение».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению фруктового торта «Вдохновение».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых тортов.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p>	6

		<p>14. Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.64	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению лёгких обезжиренных тортов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых тортов.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.65	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению фруктовых</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p>	6

	пирожных.	<p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении фруктовых пирожных. «Пирожное песочное со сливками и фруктами».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению фруктовых пирожных. «Пирожное песочное со сливками и фруктами».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.66	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению лёгких обезжиренных пирожных.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении лёгких обезжиренных пирожных: «Иллюзия».</p>	6

		<p>7. Отработка практических навыков по приготовлению лёгких обезжиренных пирожных: «Иллюзия».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.67	<p>Расчёт стоимости хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>Консультирование потребителей.</p>	<p>1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий , эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	6
Тема 5.68	Дифференцированный зачет по производственной практике		6

### III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа производственной практики реализуется на базе производственного обучения.

Оборудование производственной мастерской и рабочих мест мастерской: производственные столы, электроплита, пекарный шкаф, жарочный шкаф, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина,

мясорубка, тестомесильная машина, взбивальная машина, тестораскаточная машина, посуда и инвентарь.

### 3.2. Общие требования к организации производственной практики.

Производственная практика проводится в кулинарном и кондитерском цехе рассредоточенно. Производственные цеха обеспечены необходимым оборудованием, инвентарем.

Перед изучением производственной практики необходимо изучить ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется методическим руководителем производственной практики, а также при выполнении обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Приготовление основных супов и соусов.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Подготовка гастрономических продуктов.	Текущие наблюдения и оценка результатов

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям и требованиям СанПиНа (СП 2.3.6.1079-01).



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024