

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

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

В результате освоения учебной 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 поддержание 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 учебной 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;

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 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 учебной практики:

– 684 часов.

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;			108
Тема 1.1.	Нарезка разными способами, различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).	<ol style="list-style-type: none"> 1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3.Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4.Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента. 5.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 6.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 8.Проверка органолептическим способом овощей. 9.Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей. 10.Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей. 11.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 12. Нарезка разными способами, 	6

		<p>различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).</p> <p>13. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.2.	<p>Нарезка разными способами, различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>3. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>4. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>6. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>7. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>8. Проверка органолептическим способом овощей.</p> <p>9. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.</p> <p>10. Использование приемов</p>	6

		<p>минимизации отходов при обработке овощей.</p> <p>11.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>12. Нарезка разными способами, различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).</p> <p>13. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.3.	<p>Нарезка разными способами, различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>3.Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>4.Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>6.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>7.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>8.Проверка органолептическим способом овощей.</p> <p>9.Обработка различными способами</p>	6

		<p>с учетом рационального использования сырья, ресурсов, материалов традиционные виды овощей.</p> <p>10.Использование приемов минимизации отходов при обработке овощей.</p> <p>11.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>12. Нарезка разными способами, различными формами (сложными и простыми), плодовых видов овощей. (томатные, тыквенные, корнеплодов, клубнеплодов, капустные, салатные). Подготовка полуфабрикатов из овощей для фарширования (из томата, перца, капусты, кабачка).</p> <p>13. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.4	Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет)	<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), приготовление котлетной массы</p>	6

		<p>(котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты) пластование.</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>	
Тема 1.5	Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет)	<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), приготовление котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты) пластование.</p> <p>7.Упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>8.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>9.Осуществлять взаимозаменяемость</p>	6

		<p>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>	
Тема 1.6	<p>Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2. Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 4. Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 5. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 6. Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы. (крупные, порционные, мелкокусковые), приготовление котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулеты) пластование. 7. Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; 8. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине. 	6

		11.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 1.7	Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (бифштекс рубленый, котлета натуральная рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля - кебаб)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы.</p> <p>4.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из рубленой массы.</p> <p>5.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>6.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (бифштекс рубленый, котлета натуральная рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля - кебаб)</p> <p>7.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины 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 1.8	Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (бифштекс рубленый, котлета натуральная	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных</p>	6

	<p>рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля - кебаб)</p>	<p>материалов. 3.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы. 4.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из рубленой массы. 5.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 6.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (бифштекс рубленый, котлета натуральная рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля - кебаб) 7.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 9. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине. 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 1.9</p>	<p>Формование, панирование и хранение полуфабрикатов из котлетной массы свинины, говядины, баранины. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет). Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов (печень жареная, печень по – строгоновски).</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы. 3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы. 4.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. 5. Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из котлетной массы свинины, говядины, баранины. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые,</p>	<p>6</p>

		<p>тефтели, рулет). Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов (печень жареная, печень по – строгановски).</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 1.10	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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>	6

Тема 1.11	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2. Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. 3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. 4. Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная). 5. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. 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. 	6
Тема 1.12	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2. Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. 3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. 4. Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка 	12

		<p>фаршированная).</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.</p> <p>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 1.13	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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.</p> <p>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 1.14	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных</p>	6

	<p>кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</p>	<p>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. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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>	
<p>Тема 1.15</p>	<p>Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</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. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет, котлета натуральная, ножка фаршированная).</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p>	<p>12</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 1.16	Дифференцированный зачет.		6
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			252
Тема 2.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бульонов и отваров разнообразного ассортимента (из мяса птицы, мяско-костного) и отваров (грибного), в том числе региональных.	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. дополнительных ингредиентов.</p> <p>2. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>6. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p> <p>8. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции.</p> <p>9. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6

		<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>10. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>13. Приготовление, оформление бульонов(из мяса птицы, мяско-костного) и отваров (грибного), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Использование различных технологий приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>15. Определение степени готовности бульонов и отваров, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи. Осуществлять непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>16. Сервировка стола и оформление бульонов и отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>17. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
Тема 2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, солянка), в том числе региональных.	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования,</p>	6

		<p>инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление заправочных супов (щи, солянка), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления заправочных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности заправочных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление заправочных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи заправочных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении заправочных супов.</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 2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного	1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.	6

	<p>ассортимента (супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.), том числе региональных.</p>	<p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании,</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление заправочных супов (супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления заправочных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности заправочных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление заправочных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи заправочных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении заправочных супов.</p> <p>11. Выполнение санитарно – гигиенических требований при</p>	
--	--	---	--

		<p>мытьё 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 2.4	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (борщ, рассольник), том числе региональных.</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании,</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление заправочных супов (борщ, рассольник), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления заправочных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности заправочных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление заправочных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и</p>	6

		<p>временной режим подачи заправочных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении заправочных супов.</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>	
<p>Тема 2.5</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (диетических, вегетарианских), том числе региональных.</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании,</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление заправочных супов (диетических, вегетарианских), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления заправочных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности</p>	<p>6</p>

		<p>заправочных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление заправочных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи заправочных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении заправочных супов.</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 2.6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации прозрачных супов разнообразного ассортимента.	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к прозрачным супам.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление прозрачных супов, том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных</p>	6

		<p>технологий приготовления прозрачных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности прозрачных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление прозрачных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи прозрачных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении прозрачных супов.</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>	
<p>Тема 2.7</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов – пюре из овощей разнообразного ассортимента. (Суп пюре из тыквы, суп пюре из шампиньонов)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супов – пюре.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление супов – пюре из овощей (Суп пюре из</p>	<p>6</p>

		<p>тыквы, суп пюре из шампиньонов), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления супов – пюре с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности супов – пюре, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление супов – пюре с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи супов – пюре с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении супов – пюре.</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 2.8	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов – пюре из мяса птицы и субпродуктов разнообразного ассортимента. (Суп пюре из мяса птицы, суп пюре из печени)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супов – пюре.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p>	6

		<p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление супов – пюре из мяса птицы и субпродуктов (Суп пюре из мясо птицы, суп пюре из печени), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления супов – пюре с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности супов – пюре, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление супов – пюре с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи супов – пюре с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении супов – пюре.</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 2.9	Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов – пюре из круп и бобовых разнообразного ассортимента.	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супов – пюре.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при</p>	6

		<p>выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление супов – пюре из круп и бобовых том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления супов – пюре с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности супов – пюре, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление супов – пюре с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи супов – пюре с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении супов – пюре.</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 2.10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации молочных и сладких супов разнообразного ассортимента (молочный с крупами, молочный суп с макаронными изделиями, суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к молочным и сладким супам.</p> <p>3.Организация рабочего места</p>	6

		<p>повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации молочных и сладких супов разнообразного ассортимента (молочный с крупами, молочный суп с макаронными изделиями, суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов) том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления молочных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности молочных супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление молочных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи молочных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении молочных и сладких супов.</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</p>	
--	--	---	--

		соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.11	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента (окрошка мясная, овощная, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным супам.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента (окрошка мясная, овощная, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления сладких супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности сладких супов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6

		<p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных супов.</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 2.12	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации красного и белого соуса и его производных (сухая и жировая пассировка) с макаронными изделиями (варка сливным способом)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красному соусу и его производных.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление красного и белого основного соуса и его производных (сухая и жировая пассировка) с макаронными изделиями (варка сливным способом), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления красного основного соуса и его производных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности красного основного соуса, определение достаточности специй,</p>	6

		<p>доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении красного основного соуса и его производных.</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>	
Тема 2.13	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных.	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к молочным, сметанным, яично-масляным соусам и его производных.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и его производных, том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов и его производных</p>	6

		<p>с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности молочных, сметанных, яично-масляных соусов определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении молочных, сметанных, яично-масляных соусов.</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>	
Тема 2.14	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов и желе (соус майонез, маринад овощной с томатом, соус хрен, рыбное желе)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам и его производных.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов и желе (соус майонез, маринад овощной с томатом, соус хрен, рыбное желе), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,</p>	6

		<p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных соусов и его производных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности холодных соусов определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных соусов.</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>	
Тема 2.15	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. (картофель пай, лук фри, крокеты, гратен, рататуй)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из овощей и грибов</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (картофель пай, лук фри,</p>	6

		<p>крокеты, гратен, рататуй) том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</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>	
<p>Тема 2.16</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. (жаренные овощи по итальянски, кабачки, запечённые с картофелем и грибами, в сливках, овощи на гриле)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из овощей и грибов</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p>	<p>6</p>

		<p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. (жаренные овощи по итальянски, кабачки, запечённые с картофелем и грибами, в сливках, овощи на гриле), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</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>	
<p>Тема 2.17</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паста с маслинами, овощами и соусом, перловая каша с грибами в горшочках, пшенно-картофельные зразы с грибами).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из бобовых.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования,</p>	<p>6</p>

		<p>инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паста с маслинами, овощами и соусом, перловая каша с грибами в горшочках, пшенно-картофельные зразы с грибами). с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из бобовых определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из бобовых.</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>	
Тема 2.18	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, изделие из каш (вязкие каши:	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и</p>	6

	<p>рисовая каша молочная, манная каша молочная, запеканка рисовая, пшенная, манная)</p>	<p>соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из бобовых.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, изделие из каш (вязкие каши: рисовая каша молочная, манная каша молочная, запеканка рисовая, пшенная, манная), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из бобовых определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из бобовых.</p> <p>9. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в</p>	
--	---	--	--

		<p>посудомоечной машине.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 2.19</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. (пюре из бобовых, лобио из фасоли с грецкими орехами, нут с говядиной)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из бобовых.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента. (пюре из бобовых, лобио из фасоли с грецкими орехами, нут с говядиной). с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из бобовых, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров</p>	<p>6</p>

		<p>из бобовых разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из бобовых.</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>	
Тема 2.20	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. (макаронник, лапшевник с творогом, макароны с томатом)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам и гарнирам из макаронных изделий.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента. (макаронник, лапшевник с творогом, макароны с томатом), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом качества и</p>	6

		<p>требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд и гарниров из макаронных изделий определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.</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>	
Тема 2.21	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц (омлет, яичница глазунья, яйца, запеченные под молочным соусом)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из яиц.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд из яиц: (омлет, яичница глазунья, запеченные под молочным соусом), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения</p>	6

		<p>режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из яиц определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из яиц.</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>	
Тема 2.22	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога разнообразного ассортимента (творожная запеканка, пудинг, сырники, вареники ленивые)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из творога.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд из творога: (творожная запеканка, пудинг, сырники,</p>	6

		<p>вареники ленивые), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд из творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из творога определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из творога разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из творога.</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>	
Тема 2.23	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра разнообразного ассортимента (сырные палочки, сыр в кляре, сырный рулет)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из сыра.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-</p>	6

		<p>гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление горячих блюд из сыра: (сырные палочки, сыр в кляре, сырный рулет), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд из сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд из сыра определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из сыра.</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>	
Тема 2.24	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента. (вареники с различными начинками (вишня, клубника, картофель, тыква, редька, капуста, творог, грибы)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из муки разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании,</p>	6

		<p>фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента. (вареники с различными начинками (вишня, клубника, картофель, тыква, редька, капуста, творог, грибы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд из муки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из муки определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из муки разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из муки.</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>	
Тема 2.25	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента. (пельмени, хинкали, манты) .	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из муки разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного</p>	6

		<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд из муки: (пельмени, хинкали, манты), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд из муки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из муки определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из муки разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из муки.</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>	
Тема 2.26	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий муки разнообразного ассортимента. (блины, блинчики с различными начинками, оладьи). Пирог с капустой, с рыбой).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из муки</p>	6

		<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление горячих блюд из муки: (блины, блинчики с различными начинками, оладьи). Пирог с капустой, рыбой, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд из муки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд из муки определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из муки разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из муки.</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>	
--	--	---	--

<p>Тема 2.27</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, муки разнообразного ассортимента. (Пицца, пончики, расстегаи, кулебяка, ватрушка с творогом, пирожки печеные)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам из муки разнообразного ассортимента. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании. 4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, муки разнообразного ассортимента. (Пицца, пончики, расстегаи, кулебяка, ватрушка с творогом, пирожки печеные), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд из муки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 7. Определение степени готовности горячих блюд из муки определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи. 8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из муки разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из муки. 9. Выполнение санитарно – 	
------------------	---	---	--

		<p>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>	
<p>Тема 2.28</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента (рыба в соусе «Белое вино», «Рассол», припущенная по-русски и т.п.).</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из рыбы: (рыба в соусе «Белое вино», «Рассол», припущенная по-русски и т.п.), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд, закусок из рыбы определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p>	<p>6</p>

		<p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из рыбы.</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>	
Тема 2.29	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента. (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из рыбы: ((рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6

		<p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из рыбы определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из рыбы.</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>	
Тема 2.30	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента (филе, тушенное с овощами), отварная рыба.</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента. (филе, тушенное с овощами), отварная рыба, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности</p>	6

		<p>готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из рыбы определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из рыбы.</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>	
Тема 2.31	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. (рыба фаршированная овощами, рыба по царски, жульен в рыбе).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из рыбы разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. (рыба</p>	6

		<p>фаршированная овощами, рыба по царски, жульен в рыбе), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из рыбы определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из рыбы.</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>	
Тема 2.32	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из рыбы разнообразного ассортимента. (рулетки из рыбы с сыром, запеченная рыба под шубой, гифелте фиш).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании,</p>	6

		<p>фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из рыбы разнообразного ассортимента. (рулетики из рыбы с сыром, запеченная рыба под шубой, гифелте фиш), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из нерыбного водного сырья.</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>	
Тема 2.33	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (кальмары жареные во фритюре, креветки в тесте).	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из нерыбного водного сырья</p>	6

		<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья: (кальмары жареные во фритюре, креветки в тесте), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из нерыбного водного сырья.</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>	
--	--	--	--

<p>Тема 2.34</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента. (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель),</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из мяса разнообразного ассортимента. 3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании. 4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 5.Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из мяса: (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из мяса определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи. 8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из мяса. 9.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в 	<p>6</p>
------------------	--	--	----------

		<p>посудомоечной машине.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.35	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента. (жаркое по –домашнему, гуляш),</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из мяса разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из мяса: (жаркое по –домашнему, гуляш), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из мяса определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении</p>	6

		<p>горячих блюд из мяса.</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>	
Тема 2.36	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из мяса разнообразного ассортимента. (суфле мясное, плов)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из мяса разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из мяса разнообразного ассортимента. (суфле мясное, плов), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из мяса определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для</p>	6

		<p>подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из мяса.</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>	
<p>Тема 2.37</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из мяса разнообразного ассортимента. (свинина с орехами, королевский рулет из говядины)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из мяса разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, из мяса разнообразного ассортимента. (свинина с орехами, королевский рулет из говядины), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из мяса с учетом качества и требований к</p>	<p>6</p>

		<p>безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из мяса определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из мяса.</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>	
Тема 2.38	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента. (ножка фаршированная, цыленок припущенный),</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из домашней птицы разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление горячих блюд, закусок из домашней птицы (ножка фаршированная, цыленок припущенный), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов</p>	6

		<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из домашней птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из домашней птицы.</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>	
Тема 2.39	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи и кролика разнообразного ассортимента. (сальтисон из курицы, купаты из мяса птицы)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к горячим блюдам, закускам из дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление</p>	6

		<p>горячих блюд, закусок из птицы и кролика, (сальтисон из курицы, купаты из мяса птицы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления горячих блюд, закусок из дичи и кролика с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд, закусок из дичи и кролика, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение горячих блюд из дичи и кролика разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении горячих блюд из дичи и кролика 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>	
Тема 2.40	Приготовление блюд и кулинарных изделий из рубленной и котлетной массы и разнообразного ассортимента. (котлеты по-киевски, котлеты натуральные, зразы)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к котлетной и рубленной массе разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании,</p>	6

		<p>прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий из котлетной и рубленой массы (котлеты по-киевски, котлеты натуральные, зразы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления блюд, из котлетной и рубленой массы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из котлетной и рубленой массы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение блюд из котлетной и рубленой массы разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении блюд из котлетной и рубленой массы.</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>	
Тема 2.41	Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика. (печень по строгановски, паштет из печени)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам из субпродуктов из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного</p>	6

		<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление блюд, из субпродуктов из птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (печень по строгановски, паштет из печени) в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления блюд из субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности горячих блюд из субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи.</p> <p>8. Осуществлять непродолжительное хранение блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента Соблюдение температурного и временного режима при хранении блюд из субпродуктов.</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>	
Тема 2.42	Дифференцированный зачет по учебной практике.		6
ПМ 03			108
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 3.1	. Подготовка сырья и продуктов для	1.Проведение инструктажа по	6

	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.(Тарталетки из слоенного теста с различными начинками, курица в мешочке)</p>	<p>технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>3.Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>4.Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>6.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>7.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>8.Использование различных технологий приготовление тарталеток из слоенного теста с различными начинками, курица в мешочке с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>9.Приготовление, оформление тарталеток из слоенного теста с различными начинками, курица в мешочке, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения</p>	
--	--	---	--

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Сервировка стола и оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Обеспечивать температурный и временной режим подачи тарталеток из слоенного теста с различными начинками, курицы в мешочке с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Соблюдение температурного и временного режима при хранении тарталеток из слоенного теста с различными начинками, курицы в мешочке.</p> <p>13. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых, закрытых, сладких, горячих и региональных бутербродов разнообразного ассортимента. (Бургеры, хот-доги, гамбургеры, канапе, закусовые)	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.</p> <p>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>5. Приготовление, оформление простых и сложных бутербродов</p>	6

		<p>(Бургеры, хот-доги, гамбургеры, канапе, закусочные), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление бутербродов 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 бутербродов.</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>	
Тема 3.3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья), заправок и соусов к ним в том числе региональных, разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке.</p> <p>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</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, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>5. Приготовление, оформление салатов из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья) и соусов к ним в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>7. Осуществлять непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</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 3.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации несмешанных салатов (Салат Мужские грезы с говядиной, салат парус, слоенный салат с креветками, салат первый снег, салат марсель)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки</p>	

		<p>вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке.</p> <p>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации несмешанных салатов (Салат Мужские грезы с говядиной, салат парус, слоенный салат с креветками, салат первый снег, салат марсель), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в</p>	
--	--	---	--

		<p>посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов (равиоли с различными начинками в том числе региональных, рулетики из баклажанов, помидоры фаршированные, икра грибная).</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из овощей и грибов. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов (равиоли с различными начинками в том числе региональных, рулетики из баклажанов, помидоры фаршированные, икра грибная), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй,</p>	6

		<p>доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.6	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов в том числе региональных. (палента с овощами, рулетки из кабачков с сырной начинкой, фаршированные шампиньоны)</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из овощей и грибов. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>5.Приготовление, оформление блюд из овощей и грибов (палента с овощами, рулетки из кабачков с сырной начинкой, фаршированные шампиньоны) том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения</p>	6

		<p>режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.7	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы (заливное из рыбы с различными начинками, тартар из тунца с овакадо).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из рыбы. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке,</p>	6

		<p>заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление заливное из рыбы с различными начинками, тартар из тунца с авокадо; том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.8	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента (мраморного рулета из рыбы с различными начинками, брускетта с авокадо, креветками и помидорами);</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из рыбы. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного</p>	6

		<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление мраморного рулета из рыбы с различными начинками, брускетта с авокадо, креветками и помидорами; том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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>	
--	--	--	--

<p>Тема 3.9</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (заливного из морепродуктов с различными начинками, кальмары фаршированные.) в том числе региональных (морской коктейль).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 5. Приготовление, оформление заливного из морепродуктов с различными начинками, кальмары фаршированные; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи. 8. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к 	<p>6</p>
-----------------	--	---	----------

		<p>безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.10	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из гастрономических продуктов (сырные шарики во фритюре, шампиньоны в беконе, сосиски в кляре)</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление холодных блюд из гастрономических продуктов (сырные шарики во фритюре, шампиньоны в беконе, сосиски в кляре), разнообразного ассортимента с различными начинками; том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления холодных</p>	6

		<p>блюд из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.11	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента (свиного окорока, запеченного с апельсинами, колбаски по кубански).</p>	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из мяса. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление</p>	6

		<p>свиного окорока, запеченного с апельсинами и др. холодных блюд, том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.12	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента (отварной мясной рулет, рулет мясной с сыром, поркетта)	<p>1. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из мяса. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки</p>	6

		<p>вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента (отварной мясной рулет, рулет мясной с сыром, поркетта), том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.13	Приготовление,	1. Проведение инструктажа по	6

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (рулета из курицы с грибами, террин из курицы с сыром, рулет из филе птицы с овощами).</p>	<p>технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из домашней птицы и дичи. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Приготовление, оформление рулета из курицы с грибами, террин из курицы с сыром, том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из домашней птицы и дичи с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
--	---	--	--

		<p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.14	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (филе дичи фаршированное, перепелка по-кубански).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из домашней птицы и дичи. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление филе дичи фаршированное том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из домашней птицы и дичи с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных блюд,</p>	6

		<p>определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</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 3.15	<p>Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента (ово-лакто, роллы из блинчиков с различными начинками, тартелетки с различными начинками).</p>	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление ово-лакто, роллы из блинчиков с различными начинками, тарталетки с различными начинками, в том числе региональных закусок, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения</p>	6

		<p>режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных закусок для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок.</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 3.16	Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента (фингер - фуд, печеночные рулетки с морковью и сыром)	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании,</p>	6

		<p>настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5.Приготовление, оформление фингер - фуд, печеночные рулетики с морковью и сыром, том числе региональных закусок, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Использование различных технологий приготовления холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7.Определение степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных закусок для подачи.</p> <p>8.Сервировка стола и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок.</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 3.17	Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента (профитроли с крабовой начинкой, слоеные трубочки с морковью, овощами и сыром).	<p>1. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции.</p> <p>2. Разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	6

		<p>3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>6. Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе.</p> <p>7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>8. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>9. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>10. Приготовление, оформление профитроли с крабовой начинкой, слоеные трубочки с морковью, овощами и сыром, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Использование различных технологий приготовления холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	
--	--	---	--

		<p>12.Определение степени готовности основных холодных закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных закусок для подачи.</p> <p>13.Сервировка стола и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14.Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>15.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок.</p> <p>16.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.18	Дифференцированный зачет по учебной практике.		6
ПМ 04			72
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Тема 4.1	Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. Оценка качества готового блюда. (Карпаччо из свежих фруктов, ягод, фрукты в карамели, крем ванильный из сметаны, крем ореховый).	<p>1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.</p> <p>2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>3.Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>4.Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	6

		<p>5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>6. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (Карпаччо из свежих фруктов, ягод, фрукты в карамели, крем ванильный из сметаны, крем ореховый), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Хранение блюд.</p> <p>12. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>13. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.2	Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Тартар из свежих фруктов, ягод, фруктовые салат, тирамиссу, бананы в шоколаде, десерт творожный домик)	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</p>	6

		<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.(Тартар из свежих фруктов, ягод, фруктовые салат, тирамиссу, бананы в шоколаде, десерт творожный домик), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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>	
Тема 4.3	Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение (Компот из свежих ягод, фруктов, смеси сухофруктов. компот из кизила, десерт птичье молоко, десерт чизкейк)	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение</p>	6

		<p>(Компот из свежих ягод, фруктов, смеси сухофруктов. компот из кизила, десерт птичье молоко, десерт чизкейк), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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>	
Тема 4.4	<p>Приготовление и оформление железированных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Желе из плодов или ягод свежих, панакота с ягодным соусом) Кисель из кизила, облепихи).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления железированных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, кисель из кизила, облепихи, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6

		<p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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>	
Тема 4.5	<p>Приготовление и оформление желированных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Мусс шоколадный, сливочный, самбук клюквенный, яблочный, самбук абрикосовый, клубничный)</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления желированных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление и оформление желированных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Мусс шоколадный, сливочный, самбук клюквенный, яблочный, самбук абрикосовый, клубничный)с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6

		<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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>	
Тема 4.6	<p>Приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (каша гурьевская, яблоки фаршированные, яблочный крамбл с яблоками).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (каша гурьевская, яблоки фаршированные, яблочный крамбл с яблоками), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного</p>	6

		<p>ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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>	
Тема 4.7	<p>Приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Суфле фруктовое, с горячими ягодами, суфле ягодное).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p> <p>9. Выполнение санитарно – гигиенических требований при</p>	6

		<p>мыть посуду вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.8	<p>Приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. (Пудинг шоколадный, сухарный, манный).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</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 4.9	<p>Приготовление, холодных напитков. Оформление, отпуск,</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	6

	<p>хранение. (Фруктовое смузи, плодовый коктейль с мороженым, коктейль молочно-ягодный с мороженым, сорбет из клубники, клубника и сливочный сыр парфе, десерт с маскарпоне)</p>	<p>оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение. (Фруктовое смузи, плодовый коктейль с мороженым, коктейль молочно-ягодный с мороженым, сорбет из клубники, клубника и сливочный сыр парфе, десерт с маскарпоне), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 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>	
Тема 4.10	<p>Приготовление горячих напитков (Кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте), сладких блюд (морковное безе, грушевый клафути с клюквой).</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление горячих напитков (Кофе из свежемолотых зерен, кофе с</p>	6

		<p>молочными продуктами, капучино, латте), сладких блюд (морковное безе, грушевый клафуги с клюквой), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</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 4.11	<p>Разработка ассортимента, рецептур холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление горячих сладких блюд. (шарлотка с яблоками, яблоки в тесте, запеченная айва с грецкими орехами)</p>	<p>1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции.</p> <p>2. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>3. Расчет стоимости холодных и горячих десертов и напитков.</p> <p>4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>4. Приготовление горячих сладких блюд (шарлотка с яблоками, яблоки в тесте, запеченная айва с грецкими орехами), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Выполнение санитарно –</p>	6

		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.	
Тема 4.12	Дифференцированный зачет		6
ПМ 05.			216
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 5.1	Приготовление блинчатого теста, изделий из него (блинчатый пирог, блинчики с различными начинками.	1.Проведение инструктажа по технике безопасности в лабораторном классе. 2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3.Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4.Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 6. Приготовление блинчатого теста, изделий из него. (блинчатый пирог, блинчики с различными начинками 7.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Тема 5.2	Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коржик молочный.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение	6

		<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коржик молочный.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.3	Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.4	Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с кремом «Шарлот»	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	12

	шоколадный, творческое оформление изделий	<p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с кремом «Шарлот» шоколадный, творческое оформление изделий</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.5	Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони;	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони;</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6

		<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 5.6	Приготовление бисквитных тортов и пирожных («Сказка», пирожное «Буше»).	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных тортов и пирожных («Сказка», пирожное «Буше»).</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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>	12
Тема 5.7	Приготовление песочного теста и изделие из него. (печенье масляное, печенье нарезное, маффины с шоколадной крошкой)	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с</p>	12

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочного теста и изделие из него. (печенье масляное, печенье нарезное, маффины с шоколадной крошкой)</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.8	Приготовление песочных тортов и пирожных торт «Ленинградский», пирожное «Корзиночка» с фруктами и кремом.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов и пирожных торт «Ленинградский», пирожное «Корзиночка» с фруктами и кремом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.9	Приготовление слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него,	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	6

	<p>ушки и рогалики слоеные, «Язычков», пирожного «Трубочка с белковым кремом».</p>	<p>оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него, приготовление крема, «Язычков», пирожного «Трубочка с белковым кремом».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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>	
<p>Тема 5.10</p>	<p>Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: Курник.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: Курник.</p> <p>6. Хранение с соблюдением</p>	<p>6</p>

		<p>температурного режима.</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 5.11	Приготовление слоеных тортов и пирожных торт «Слоеный» с конфитюром, пирожное «Слойка» с кремом и фруктами.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление слоеных тортов и пирожных торт «Слоеный» с конфитюром, пирожное «Слойка» с кремом и фруктами.</p> <p>6. Приготовление пирожных «Слойка с кремом», торта «Слоёного с кремом «Патисьер».</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.12	Приготовление заварного теста и изделий из него («Эклеры с кремом, глазированные помадой», пирожных «Шу с кракелином и заварным кремом»).	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	12

		<p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него («Эклеры с кремом, глазированные помадой», пирожных «Шу с кракелином и заварным кремом»).</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.13	Приготовление заварных тортов и пирожных «Константиновское», торт заварной «Фруктовый».	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварных тортов и пирожных «Константиновское», торт заварной «Фруктовый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки</p>	12

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.14	Приготовление воздушных пирожных и тортов: пирожное «Воздушно – ореховое», торт «Киевский»	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление воздушных пирожных и тортов: пирожное «Воздушно – ореховое», торт «Киевский»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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>	12
Тема 5.15	Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Торт «С творожным кремом»	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,</p>	6

		<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Торт «С творожным кремом»</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
Тема 5.16	<p>Приготовление миндальных пирожных и тортов: пирожное «Варшавское», торт «Идеал».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Торт «С творожным кремом»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.17	<p>Приготовление крошковых пирожных и тортов: пирожное «Крошковое» глазированное, торт «Пингвин»</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение</p>	6

		<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление крошковых пирожных и тортов: пирожное «Крошковое» глазированное, торт «Пингвин»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.18	Приготовление комбинированных тортов, торта «Аленка».	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление комбинированных тортов, торта «Аленка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.19	Приготовление пирожных «Птифуры», «Десертный набор»	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	6

		<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожных «Птифуры», «Десертный набор».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.20	Приготовление бисквитных тортов и пирожных: Пирожное с белковым кремом, торт «Кофейный»	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных тортов и пирожных: Пирожное с белковым кремом, торт «Кофейный»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8.Проведение текущей уборки</p>	6

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.21	Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.22	Приготовление дрожжевого безопасного теста и хлебобулочных изделий из него: ватрушки, булочки «Школьной», булочки «Ванильной» булочки «Лимонной».	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение</p>	6

		<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого безопасного теста и хлебобулочных изделий из него: хлеб, ватрушки, пироги, булочки «Школьной», булочки «Ванильной» булочки «Лимонной».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.23	<p>Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5.Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.24	Приготовление изделий жареных во фритюре и из дрожжевого теста пониженной калорийности: пончиков, хвороста, рулет «Снежинка»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление изделий жареных во фритюре и из дрожжевого теста пониженной калорийности: пончиков, хвороста, рулет «Снежинка» 5. Хранение с соблюдением температурного режима. 6.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине. 7.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 5.25	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление Куличей, ромовой "бабы", дрожжевых кексов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей промышленного производства (сушеные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление Куличей, ромовой "бабы", дрожжевых кексов. 	6

		<p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>6.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>7.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.26	<p>Приготовление дрожжевого слоёное тесто и изделия из него. Круассаны с различными начинками.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.27	<p>Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: итальянские сорта хлеба (чаабата); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей</p>	6

		<p>промышленного производства (сушеные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: итальянские сорта хлеба (чабатата); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</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 5.28	<p>Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккачо); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей промышленного производства (сушеные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккачо); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7.Выполнение санитарно –</p>	

		<p>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 5.29	<p>Приготовление песочного пирожного и тортов: пирожного «Корзиночка» с кремом «Зефир», торт «Песочно – шоколадный»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 2. Разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей. 3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Приготовление песочного пирожного и тортов: пирожного «Корзиночка» с кремом «Зефир», торт «Песочно – шоколадный» 6. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	
Тема 5.30	Дифференцированный зачет.		6

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется в «Учебной кухне ресторана»; «Учебном кондитерском цехе».

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской: производственные столы, электроплита, пекарный шкаф, жарочный шкаф, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, протирачная машина, мясорубка, тестомесильная машина, взбивальная машина, тестораскаточная машина, посуда и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение обучения: компьютеры с выходом в интернет, интерактивная доска, мультимедиа, электронные учебные пособия.

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехе рассредоточенно. Учебные цеха обеспечены необходимыми учебными пособиями, макетами, оборудованием, инвентарем, компьютером с выходом в интернет, видеофильмами.

Перед изучением учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися 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. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	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 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 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024