

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

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

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

В результате освоения производственной производственной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

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

ведении расчетов с потребителями.

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

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

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

ведении расчетов с потребителями.

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

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

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

ведении расчетов с потребителями

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

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

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

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

ведении расчетов с потребителями

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:

– 864 часа.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01			108
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;			
Тема 1.1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1.Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного	6

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

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

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

		<p>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. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.7	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p>	<p>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 мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 5.Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 6.Приготовлении и хранение котлетной массы и приготовление полуфабрикатов из нее. 7.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 8.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 9.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p>	6

		11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 1.8	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбной кнельной массы	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>4.Принятие участия в размораживании и мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>5.Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>6.Приготовлении и хранение кнельной массы и приготовление полуфабрикатов из нее</p> <p>7.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>8.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>9.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>10. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.9	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из нерыбного сырья	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при размораживании мороженого нерыбного сырья.</p> <p>3.Подбор и использование</p>	6

		<p>необходимого производственного технологического оборудования для размораживания мороженого нерыбного сырья.</p> <p>4.Принятие участия в размораживании мороженого нерыбного сырья</p> <p>5.Обработка и хранения различными методами нерыбного сырья.</p> <p>6.Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>7.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>8.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>9. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 1.10</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса говядины.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса говядины 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>6</p>

<p>Тема 1.11</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса баранины.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов. 3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов. 4. Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса баранины. (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) 5. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса баранины. с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	<p>6</p>
<p>Тема 1.12</p>	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса свинины.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. 2. Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов. 3. Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов. 4. Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса свинины, (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) 5. Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины 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 	<p>6</p>

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 1.13	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рубленой массы из мяса	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из рубленой массы.</p> <p>4.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из рубленой массы свинины, говядины, баранины. (биштекс рубленный, котлета натуральная рубленая, котлета полтавская, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля - кебаб)</p> <p>6.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>7.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.14	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>4.Подбор пряностей и приправ при</p>	6

		<p>приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Формование, панирование и хранение и полуфабрикатов из котлетной массы массы свинины, говядины, баранины. (Котлеты, биточки, шницель рубленый зразы рубленые, тефтели, рулет)</p> <p>6.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>7.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.15	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из субпродуктов</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Подготовка полуфабрикатов из субпродуктов (печень жареная, печень по – строгоновски)</p> <p>5.Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 1.16	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление и хранение полуфабрикатов из мяса (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</p>	6

		<p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса. 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 1.17	<p>Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы, дичи и кролика.</p>	<p>1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.</p> <p>2.Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>3.Подбор и использование необходимого производственного технологического оборудования для подготовки полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>4.Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика.</p> <p>5.Изменение закладки продуктов с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы, дичи и кролика. с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Выполнение санитарно – гигиенических требований при мытье посуды вручную и в посудомоечной машине.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 1.18	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
ПМ 02			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			252
Тема 2.1	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для</p>	<p>1.Ознакомится с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов,</p>	6

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 2.2	Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров. Требования к качеству, сроки хранения.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией. 3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов. 4.Организация хранения продуктов, материалов. 5.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. 6.Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров. 7.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи. Осуществление непродолжительного хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента. 8. Требования к качеству, сроки хранения. 9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых бульонов и отваров. 10.Подготовка к упаковыванию готовых бульонов и отваров. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	6
Тема 2.3	Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.	1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента в	6

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

		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.5	<p>Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению прозрачных супов. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p>	6

		<p>7.Отработка практических навыков по приготовлению прозрачных супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.7	Отработка практических навыков по приготовлению сладких супов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению сладких супов.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых супов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых супов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.8	Отработка практических навыков по приготовлению соусов с мукой. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования,</p>	6

		<p>производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению соусов с мукой: соус луковый, соус паровой, соус шофруа.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	
Тема 2.9	Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению соусов без муки: соус тартар, горчица столовая.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма</p>	6

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

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

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

		<p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.14	Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению соусов холодных: Заправки на растительном масле.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения. Осуществлять непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых соусов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых соусов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.15	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из вареных и припущенных овощей. Требования к качеству, сроки	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования,</p>	6

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

		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей..</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.17	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из тушеных овощей.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из овощей.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из овощей.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.18	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из запеченных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем</p>	6

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

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.20	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из грибов. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из грибов.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из грибов.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из грибов.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.21	Отработка практических навыков по приготовлению блюд из каш. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из каш.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p>	6

		<p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из каш.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из каш.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты</p>	
Тема 2.22	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и правилам варки макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению и правилам варки макаронных изделий.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из макаронных изделий.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.23	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в</p>	6

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

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из бобовых.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из бобовых.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.25	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из яиц.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из яиц.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых блюд из яиц.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.26	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд из творога. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем</p>	6

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

		12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.28	Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого (пресного) теста и изделия из него: вареники, пельмени.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых изделий из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.29	Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста изделия из него. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7.Отработка практических навыков по</p>	6

		<p>приготовлению дрожжевого безопасного теста изделия из него: блины, оладьи.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.30	<p>Отработка практических навыков по приготовлению пресно сдобного теста и изделий из него. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7.Отработка практических навыков по приготовлению пресно сдобного теста и изделий из него.</p> <p>8.Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых изделий из теста.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из теста.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6

		стандартами чистоты.	
Тема 2.31	Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по первичной обработке рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>8. Режим тепловой обработки, норма выхода, бракераж, правила сервировки, температура подачи.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.32	Отработка практических навыков по приготовлению рыбы отварной, припущенной. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы отварной, припущенной.</p>	6

		<p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.33	<p>Отработка практических навыков по приготовлению рыбы запеченной, жареной</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста</p> <p>7. Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы запеченной, жареной.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.34	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из котлетной массы. Требования к</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	<p>качеству, сроки хранения.</p>	<p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией. 3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов. 4. Организация хранения продуктов, материалов. 5. Соблюдение чистоты на рабочем месте. 6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. Правила замеса теста 7. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из котлетной массы. 8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы, элементы оформления. 9. Требования к качеству, сроки хранения. 10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из рыбы. 11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из рыбы. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 2.35</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению блюд из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией. 3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов. 4. Организация хранения продуктов, материалов. 5. Соблюдение чистоты на рабочем месте. 6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении. 7. Выполнение технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов, суши, разновидности, роллы, разновидности. 8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из морепродуктов, элементы оформления. 9. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>6</p>

		<p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из морепродуктов.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из морепродуктов.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.36	Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5.Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6.Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению отварных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9.Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11.Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.37	Отработка практических навыков по приготовлению отварных, запеченных, жареных, тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, сроки хранения.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов,</p>	6

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

		<p>технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 2.39	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p> <p>5. Соблюдение чистоты на рабочем месте.</p> <p>6. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению тушеных блюд из мяса.</p> <p>8. Бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из мяса, элементы оформления.</p> <p>9. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>10. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования готовых блюд из мяса.</p> <p>11. Подготовка к упаковыванию готовых горячих блюд из мяса.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 2.40	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тушеных, жареных блюд из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды в соответствии с инструкцией.</p> <p>3. Составление заявки на сырье. Прием продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов.</p>	6

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

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 2.42	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
ПМ 03			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			144
Тема 3.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2. Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 3.2	Отработка практических навыков по приготовлению открытых и закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению открытых и закрытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 8. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами	6

		стандартами чистоты.	
Тема 3.3	Отработка практических навыков по приготовлению закрытых сладких и горячих. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению закрытых сладких и горячих, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 8. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 3.4	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности 	6

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

	<p>рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы (рыбный, деликатесный). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	
<p>Тема 3.7</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и 	<p>6</p>

		<p>временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.8	Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.9	Отработка практических навыков по приготовлению салатов-коктейлей. Оформление, отпуск,	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к</p>	6

	хранение.	<p>производству салатов, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.10	Отработка практических навыков по приготовлению соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок, взвешивание.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.</p> <p>4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>6. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с</p>	6

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.11	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из овощей и грибов (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 3.12	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц., взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая 	6

		<p>технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.13	Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9. Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и</p>	6

		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.14	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из рыбы (рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.15	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к</p>	6

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

		<p>необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.17	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из домашней птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из домашней птицы, взвешивание. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (хлеб в форме, студня). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 9.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования. 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 3.18	<p>Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мясных гастрономических продуктов, взвешивание. 3. Отработка практических навыков по приготовлению закусок из мясных гастрономических продуктов (студни). 	6

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

		<p>инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 3.20	<p>Отработка практических навыков по приготовлению заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыбы заливной, морепродукты заливные).</p> <p>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>10.Подбор и использование необходимого производственного и технологического оборудования и инвентаря для упаковывания на вынос и транспортирования.</p> <p>11.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 3.21	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из птицы (дичи). Оформление, отпуск, хранение</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из птицы (дичи) (курицы фаршированной (галантин),</p> <p>4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой</p>	6

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

		рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 3.23	Консультирование потребителей, оказания им помощи в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1. Расчет стоимости холодных блюд и закусок. 2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд и закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Тема 3.24	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
ПМ 04			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			108
Тема 4.1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2. Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 4.2	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации желированных блюд разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Отработка практических навыков по приготовлению желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения. 3. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску желтированных блюд 4. Подготовка к реализации готовых желированных блюд. 5. Принятие участие в сервировании и творческом оформлении желированных блюд. 6. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов. 7. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции. 8. Принятие участие в упаковке готовых желированных блюд на вынос и для транспортирования.	6

		<p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.3	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации железированных блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению желе: многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску железированных блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых железированных блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении железированных блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых железированных блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.4	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при</p>	6

		<p>упаковке, сервировке и отпуску холодных сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.5	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску холодных сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении холодных сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p>	6

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

		<p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.8	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 4.9	<p>Выполнение работ по</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования,</p>	6

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

		<p>вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.11	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десерта разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску горячих сладких блюд, десерта.</p> <p>4.Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих сладких блюд, десерта.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих сладких блюд, десерта на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.12	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2.Отработка практических навыков по приготовлению компотов, напитка</p>	6

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

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

		<p>4.Подготовка к реализации готовых горячих напитков.</p> <p>5.Принятие участие в сервировании и творческом оформлении горячих напитков.</p> <p>6.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>7.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Принятие участие в упаковке готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>9.Принятие участия в доведении до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдение норм закладки.</p> <p>10.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>11.Соблюдение точности при порционировании.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 4.16	Расчёт стоимости холодных и горячих сладких блюд. Консультирование потребителей.	<p>1. Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд,</p> <p>2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	6
Тема 4.17	Расчёт стоимости холодных и горячих сладких блюд. Консультирование потребителей.	<p>1. Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд,</p> <p>2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>5. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	6
Тема 4.18	Дифференцированный зачет по производственной практике		6
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			252

Тема 5.1	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.</p>	<p>1.Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. 2.Проведение инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6
Тема 5.2	<p>Выполнение работ по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4.Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания. 6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий. 7. Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения. 8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий. 9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий 10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий. 11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов. 12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции. 13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 15.Соблюдение условий хранения на раздаче. 16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с</p>	6

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.3	Выполнение работ по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него. Приготовление хлеба в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.4	Выполнение работ по замесу дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p>	6

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

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

		инструкциями и регламентами стандартами чистоты.	
Тема 5.7	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации сдобы в ассортименте.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания. 6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий. 7. Отработка практических навыков по приготовлению сдобы в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения. 8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий. 9. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий 10. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий. 11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов. 12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции. 13. Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 14. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 15. Соблюдение условий хранения на раздаче. 16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 5.8	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожков печенных в ассортименте.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами 	6

		<p>организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пирожков печенных в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.9	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации ватрушек печенных в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению ватрушек печенных в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p>	6

		<p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.10	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации шанег сибирских, пышек сибирских в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению шанег сибирских, пышек сибирских в ассортименте.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по</p>	6

		<p>безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.11	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пиццы в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пиццы в ассортименте. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.12	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирогов в ассортименте.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов,</p>	6

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

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

		<p>транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых рулетов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.15	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации кулебяк с различными фаршами.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении кулебяк с различными фаршами.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению кулебяк с различными фаршами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых кулебяк.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых кулебяк.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление кулебяк.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых кулебяк на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранение готовых кулебяк с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.16	<p>Выполнение работ по</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования,</p>	6

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

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

		<p>изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.19	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению теста для блинчатого теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении теста для блинчатого теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению теста для блинчатого теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения</p>	6

		<p>требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.20	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению вафельного теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении вафельного теста и изделий из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению вафельного теста и изделий из него.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.21	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитного теста и изделий из него.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по</p>	6

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

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

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.24	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению воздушного; миндального теста и изделий из них.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении воздушного; миндального теста и изделий из них.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению воздушного; миндального теста и изделий из них.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6

		стандартами чистоты.	
Тема 5.25	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. 6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. 7. Отработка практических навыков по приготовлению сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. 8. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов. 9. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции. 10. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 11. Соблюдение условий хранения на раздаче. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. 	6
Тема 5.26	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. 6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. 7. Отработка практических навыков по приготовлению кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий. 	6

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

		стандартами чистоты.	
Тема 5.28	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению пряничного теста и изделий из него.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении пряничного теста и изделий из него: коржиков, коврижек.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста и изделий из него: коржиков, коврижек.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых изделий.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление изделий.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.29	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению бисквитных тортов.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами</p>	6

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

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

		<p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении марципана и украшение из него.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению марципана и украшение из него.</p> <p>8.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10.Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
<p>Тема 5.33</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению слоеных тортов.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении слоёных тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению слоёных тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p>	<p>6</p>

		<p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранение готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.34	Выполнение работ по приготовлению глазури и украшения из неё.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении глазури и украшения из неё.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению глазури и украшения из неё.</p> <p>8.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>9.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10.Организация хранение готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>11.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.35	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению белковых и миндальных тортов.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	6

		<p>4.Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. 6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении белковых и миндальных тортов: «Киевский». 7. Отработка практических навыков по приготовлению белковых и миндальных тортов: «Киевский». 8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий. 9.Подготовка к реализации готовых тортов. 10.Сервировка и творческое оформление тортов. 11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов. 12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции. 13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования. 14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 15.Соблюдение условий хранения на раздаче. 16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.36	Выполнение работ по приготовлению желе и украшения из него.	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2. Составление заявки на продукты. 3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4.Соблюдение санитарных правил. 5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания. 6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении желе и украшения из него. 7. Отработка практических навыков по приготовлению желе и украшения из него. 8.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p>	6

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

		стандартами чистоты.	
Тема 5.38	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных пирожных.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное» с кремом».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное» с кремом».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	6
Тема 5.39	Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению песочных, слоеных пирожных.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с</p>	6

		<p>инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении песочных пирожных: «Песочное», глазированное помадой, «Песочная» корзиночки с желе и фруктами».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных: «Песочное», глазированное помадой, «Песочная» корзиночки с желе и фруктами».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуску готовых изделий.</p> <p>9. Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10. Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11. Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12. Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Принятие участие в упаковке готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.40	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению лёгких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3. Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6. Соблюдение санитарных правил при приготовлении лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению лёгких обезжиренных тортов: «Лесной орех».</p> <p>8. Соблюдение санитарных правил при</p>	6

		<p>упаковке, сервировке и отпуску готовых тортов.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых тортов.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление тортов.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке готовых тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15.Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.41	<p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению фруктовых тортов и пирожных.</p>	<p>1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>2. Составление заявки на продукты.</p> <p>3.Проверка наличия заказа по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Соблюдение санитарных правил.</p> <p>5. Организация хранения продуктов, материалов в соответствие с инструкциями, регламентами организации питания.</p> <p>6.Соблюдение санитарных правил при приготовлении фруктовых пирожных. «Пирожное песочное со сливками и фруктами».</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению фруктовых пирожных. «Пирожное песочное со сливками и фруктами».</p> <p>8.Соблюдение санитарных правил при упаковке, сервировке и отпуске готовых изделий.</p> <p>9.Подготовка к реализации готовых пирожных.</p> <p>10.Сервировка и творческое оформление пирожных.</p> <p>11.Соблюдение выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>12.Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13.Принятие участие в упаковке</p>	6

		<p>готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. Соблюдение условий хранения на раздаче.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p>	
Тема 5.42	Дифференцированный зачет по производственной практике		6

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа производственной практики реализуется на базе производственного обучения.

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

3.2. Общие требования к организации производственной практики.

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

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

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов.	Текущие наблюдения и оценка результатов выполнения практических заданий; Точность и скорость выполнения заданий; Соответствие технологическим требованиям

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