

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных

изделий под руководством повара

по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством
повара разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар
(утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской
Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н)

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Председатель ЦМК

Козлова Козлова О.В.

Протокол заседания

№1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Мынина Мынина О.Ю.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО

Заведующая практикой Балакина Л.Н.

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Балакина Балакина Л.Н.

31 августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Директор кафе "Mix" Ниски И.В.

31 августа 2023 года

Автор-разработчик: Някина Любовь Ивановна, мастер производственного
обучения

1. Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с Профессионального стандарта 33.011 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610 н); ЕТКС. Рабочую программу можно использовать для изучения дистанционно.

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессиональному обучению обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен

приобрести практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовление блюд из творога по заданию повара.
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.
- Приготовление горячих напитков по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Задачи учебной практики:

Формирование практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

1.3 Количество часов на освоение учебной практики по ПМ.01.Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара: Всего- 1650 часов, из них: 1курс- 390 часов; 2 курс-738 часов, 3-курс- 522 часа.

Тематический план

№ темы	Наименование профессионального модуля, тем.	Кол-во часов
	ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	1650
	<i>МДК.01.01. Подготовка, обработка кулинарного сырья и приготовления простых горячих первых блюд, соусов, блюда гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий по заданию повара.</i>	480
	1 курс	390
01.01.1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов по заданию повара.	90
01.01.2.	Механическая кулинарная обработка рыбы по заданию повара.	60
01.01.3.	Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы по заданию повара.	120
01.01.4.	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.	120
	2 курс	738
01.01.4.	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.	90
	<i>МДК 01.02. Приготовление простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов по заданию повара.</i>	648
01.02.1.	Приготовление соусов по заданию повара.	78
01.02.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.	72
01.02.3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	120
01.02.4.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.	168
01.02.5.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	210
	3 курс	522
	<i>МДК 01.03. Приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий по заданию повара.</i>	522
01.03.1.	Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	60
01.03.2.	Приготовление холодных блюд и закусок по заданию повара.	180
01.03.3.	Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара.	180
01.03.4.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, по заданию повара.	102
	ВСЕГО:	1650

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	1-3 курс	1650
МДК.01.01.Подготовка, обработка кулинарного сырья и приготовления простых горячих первых блюд по заданию повара.	1 курс	390(1 курс)+ 90 (2 курс)= 480 часов
Тема 01.01.1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов по заданию повара.		90
Тема 01.01.1.1.Вводное занятие.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомления с требованиями к технике безопасности и противопожарными мероприятиями, мероприятиями по оказанию первой помощи при несчастных случаях. <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности, электробезопасности. - Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях по производственной санитарии и гигиены. 	6
Тема 01.01.1.2. Ознакомление с предприятиями общественного питания.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт различать предприятия общественного питания;</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экскурсия в кафе «Уют», -экскурсия в кафе «Микс»., - ознакомление с работой столовой техникума. 	6

<p>Тема 01.01.1.3. Ознакомление обучающихся с овощным цехом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт организации рабочих мест в овощном цехе при первичной обработки овощей. Содержание учебного материала: Ознакомление обучающихся с овощным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии и безопасности труда при работе в цехе.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.01.1.4. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка клубнеплодов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; -Механическая кулинарная обработка корнеплодов: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.01.1.5. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка корнеплодов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; -Механическая кулинарная обработка корнеплодов: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.01.1.6. Механическая кулинарная обработка капустных овощей.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка капустных овощей. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; -Механическая кулинарная обработка капустных овощей: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. -Уборка рабочего места</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.01.1.7.Механическая кулинарная обработка луковых овощей.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка луковых овощей.</p>	<p>6</p>

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Механическая кулинарная обработка луковых овощей: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. -Уборка рабочего места 	
Тема 01.01.1.8.Формы нарезки картофеля.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – ручной обработки и нарезки картофеля.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Ознакомление с кулинарным использованием и назначением различных форм нарезки картофеля, выполнение трудовых приёмов и операций соблюдая размеры простой формы нарезки. -Уборка рабочего места 	6
Тема 01.01.1.9. Формы нарезки моркови, столовой свеклы.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – ручной обработки и нарезки моркови и столовой свеклы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Ознакомление с кулинарным использованием и назначением различных форм нарезки моркови и столовой свеклы, выполнение трудовых приёмов и операций соблюдая размеры простой формы нарезки. -Уборка рабочего места 	6
Тема 01.01.1.10. Формы нарезки капусты и лука.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – ручной обработки и нарезки капусты, лука.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Ознакомление с кулинарным использованием и назначением различных форм нарезки капусты и лука , выполнение трудовых приёмов и операций соблюдая размеры простой формы нарезки. - Отработка и нарезка простой формы нарезки капусты и лука. -Уборка рабочего места 	6
Тема 01.01.1.11. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по</p>	6

	<p>организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка плодовых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Механическая кулинарная обработка свежих огурцов и томатов: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. - Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.1.12. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая, кулинарная обработка консервированных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Механическая, кулинарная обработка солёных огурцов, квашеной капусты: сортировка, мытьё, очистка и нарезания. - Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.1.13. Механическая кулинарная обработка овощей для фарширования.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – механическая кулинарная обработка овощей для фарширования.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Механическая кулинарная обработка кабачков, перцев, помидоров для фарширования: сортировка, калибровка, мытьё, очистка и нарезания. - Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.1.14. Механическая кулинарная обработка свежих грибов.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе – первичная обработка свежих грибов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Первичная обработка свежих грибов : очистка, промывание, сортировка и нарезка. - Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.1.15. Механическая кулинарная обработка сушеных грибов.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в овощном цехе –</p> <p>первичная обработка сушеных грибов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; 	6

	<p>- Первичная обработка сушёных грибов : перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде, сливают настой, процеживают, после замачивания промывают.</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
Тема 01.01.2.Механическая кулинарная обработка рыбы по заданию повара.		60
Тема 01.01.2.1.Ознакомление обучающихся с рыбным цехом.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт организации рабочих мест в рыбном цехе при механической кулинарной обработке рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала: Ознакомление обучающихся с рыбным цехом, с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке рыбы и нарезки полуфабрикатов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при работе в цехе.</p>	6
Тема 01.01.2.2.Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. - Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление чешуи или кожи головы, плавников, внутренностей, промывание. -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.01.2.3. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места;</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. - Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление кожи головы, плавников, внутренностей, промывание). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.2.4. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши)	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – обработка рыбы на порционные куски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. - Овладение навыками обработки рыбы на порционные куски (очистки чешуи, удаление плавников, удаления головы, удаление внутренностей, промывания, нарезания на порционные куски «кругляши»). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.2.5.Обработка рыбы на филе (пластование)	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – обработка рыбы на филе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. - Овладение навыками обработки рыбы - пластование (очистки чешуи, удаление плавников, удаления головы, удаление внутренностей, промывания, обсушивание, 	6

	<p>пластование- четыре способа; нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы..</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.2.6.Обработка солёной сельди.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – обработка солёной сельди..</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (вымачивание). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке рыбы. - Овладение навыками обработки солёной сельди (вымачивание, отрезание части брюшка, удаление внутренностей и чёрной плёнки, промывание, удаление головы и хвоста, снятие кожи. -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.2.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; применение весоизмерительных приборов . -Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). - Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания . - Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из рыбы: взвешивание целого филе , нарезание полуфабрикатов по массе -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.2.8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; применение весоизмерительных приборов . -Определение доброкачественности рыбы 	6

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>- Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки разными способами . Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из рыбы: взвешивание целого филе , нарезание полуфабрикатов по массе.</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
Тема 01.01.2.9.Приготовление рыбной котлетной массы	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – приготовление рыбной котлетной массы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>- Организация рабочего места; использование мясорубки, применение весоизмерительных приборов .</p> <p>-Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>- Освоение приёмов приготовления рыбной котлетной массы . Овладение навыками приготовления рыбной котлетной массы: подготовка мясорубки к работе, замачивание хлеба, подготовка филе без кожи и костей, пропускание через мясорубку рыбы и хлеба, добавление воды или молока, соли, перца, перемешивание выбивание, охлаждение массы.</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.01.2.10.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в рыбном цехе – приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>- Организация рабочего места; применение весоизмерительных приборов .</p> <p>-Определение доброкачественности котлетной массы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>- Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы . Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: взвешивание массы по весу, порционирование для котлет и биточков, формование, панирование, укладывание в лотки, охлаждение.</p>	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.01.3.Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы по заданию повара.		120
Тема 01.01.3.1.Ознакомление обучающихся с мясным цехом.	Обучающийся должен: иметь практический опыт организации рабочих мест в мясном цехе примеханической кулинарной обработки мясных продуктов. Содержание учебного материала: Ознакомление обучающихся с мясным цехом, с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии и безопасности труда при работе в цехе.	6
Тема 01.01.3.2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при кулинарной разделки и обвалки говяжьей туши. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение говяжьей туши, определение упитанности. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при кулинарном разрубе и обвалке говяжьей туши. -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.3.3.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении	6

	<p>крупнокусковых полуфабрикатов из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жарения; - Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для варки; - Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для тушения. <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.3.4. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины. <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.3.5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.3.6.Кулинарная обработка туш свинины и баранины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при кулинарной обработке туш свинины и баранины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; 	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Получение сырья, определение упитанности. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при кулинарной обработки туш свинины и баранины. -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.3.7. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, определение упитанности. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины: -Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жарения; - Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для варки; - Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для тушения. -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.3.8. Приготовление порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении 	6

	<p>порционных полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины. -Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.3.9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого скота, свинины и телятины. -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.3.10. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении натуральной рубленой массы из мяса. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении натуральной рубленой массы из мяса. -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.3.11. Приготовление котлетной массы</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе – приготовление котлетной массы. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; использование мясорубки, применение весоизмерительных приборов . -Определение доброкачественности мяса органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). - Освоение приёмов приготовления</p>	6

	котлетной массы . Овладение навыками приготовления котлетной массы: состав и соотношение составных частей котлетной массы. -Уборка рабочего места.	
Тема 01.01.3.12. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.3.13.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; применение весоизмерительных приборов. -Определение доброкачественности котлетной массы органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). - Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: взвешивание массы по весу, порционирование для котлет и биточков, формование, панировка, укладывание в лотки, охлаждение. -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.3.14.Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе примеханической кулинарной обработки субпродуктов. Содержание учебного материала:	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего мест.. -Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). - Освоение приёмов механической кулинарной обработки субпродуктов. Овладение навыками механической кулинарной обработки головы, ног, мозгов, печени, языка, почек, желудков.лёгкого, вымени, хвостов. -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.3.15.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе приприготовлении полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего мест.. -Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). - Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.3.16. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, определение категории. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция, пробная варка). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при кулинарнойобработки сельскохозяйственной птицы. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.3.17.Приготовление полуфабрикатов из птицы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; 	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Получение сырья, определение категории. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении полуфабрикатов из птицы: полуфабрикат «Котлета натуральная из филе птицы», котлета панированная, шницель столичный. -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.3.18. Приготовление котлетной массы из птицы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении котлетной массы из птицы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, определение категории. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении котлетной массы из птицы. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.3.19.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении полуфабрикатов из котлетной массы: биточки, котлеты. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.3.20.Обработка субпродуктов птицы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мясном цехе при обработки субпродуктов птицы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при обработке субпродуктов птицы: головы, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки. -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.4.Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.		210 часов (120часов- 1 курс, 90часов- 2 курс)
Тема 01.01.4.1. Ознакомление обучающихся с горячим цехом.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт организации рабочих мест в горячем цехе при приготовлении супов.</p> <p>Содержание учебного материала: Ознакомление обучающихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места, правилами санитарии и безопасности труда при работе в горячем цехе.</p>	6
Тема 01.01.4.2. Приготовление костного бульона.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении костного бульона.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении костного бульона: подготовка костей, продолжительность варки бульона, процеживание готового бульона. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.4.3. Приготовление мясокостного бульона.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мясокостного бульона.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; 	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Получение сырья, подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении мясокостного бульона: подготовка костей и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки массой 1,5...2 кг, продолжительность варки бульона, процеживание готового бульона. -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.4.4. Приготовление бульона из птицы.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении бульона из птицы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении бульона из птицы: подготовка туш птиц и субпродуктов, продолжительность варки бульона, процеживание готового бульона. -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.4.5. Приготовление рыбного бульона.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбного бульона.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение сырья, подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбного бульона: подготовка рыбы и рыбных пищевых отходов (головы, плавники, кожу, хвосты, кости), продолжительность варки бульона, процеживание готового бульона. Мякоть и хрящи вареные нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при 	6

	отпуске блюда. -Уборка рабочего места.	
Тема 01.01.4.6.Приготовление грибного отвара.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении грибного отвара. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении грибного отвара: используют свежие и сушеные грибы, продолжительность варки бульона, готовый отвар сливают, дают ему отстояться и процеживают не до конца. Сваренные грибы промывают, шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5..10 минут до окончания варки. -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.4.7. Приготовление щей из свежей капусты.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении щи из свежей капусты. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении щи из свежей капусты: с приёмом пассировки муки, овощей , томата, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.4.8. Приготовление щей из квашеной капусты с картофелем.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении щи из квашеной	6

	<p>капусты с картофелем.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении щи из квашеной капусты картофелем:квашеную капусту тушат, с формами нарезки овощей, с приёмом пассировки муки, овощей , томата, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.4.9. Приготовление борща с капустой и картофелем.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении борща с капустой и картофелем.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении борща с капустой и картофелем: с формами нарезки овощей, с приёмом пассировки муки, овощей , томата, свёклу варят целиком очищенную с добавлением уксуса, затем её нарезают соломкой или ломтиками и тушат, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.4.10. Приготовление борща «Украинского»</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении борща с капустой и</p>	6

	<p>картофелем.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении борща с капустой и картофелем: с формами нарезки овощей, с приёмом пассировки муки, овощей , томата, свёклу варят целиком очищенную с добавлением уксуса, затем её нарезают соломкой или ломтиками и тушат, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растёртым с чесноком. Борщ рекомендуется отпускать с говядиной или свининой. Отдельно можно подать пампушки с чесноком. -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.4.11. Приготовление рассольника домашнего.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рассольника домашнего.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рассольника домашнего: с формами нарезки овощей, с приёмом пассировки овощей , томата, добавление припущенных огурцов, специй, ввода огуречного рассола, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают 	<p>6</p>

	<p>рассольник, добавляют сметану и зелень. -Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.4.12. Приготовление рассольника «Ленинградского»</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рассольника «Ленинградского».</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рассольника «Ленинградского»: в подготовленный бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, соблюдение формы нарезки овощей, с приёмом пассировки овощей , томата, добавление припущенных огурцов, специи, ввода огуречного рассола, с режимом варки заправочного супа, норма выхода и температура подачи, правилами раздачи массового спроса, условия и сроки хранения, реализация готовых блюд, правила бракеража (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, добавляют сметану и зелень. -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.4.13. Приготовление картофельного супа с овощами.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофельного супа с овощами.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении картофельного супа с овощами: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж.</p>	6

	(внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.01.4.14. Приготовление картофельного супа с крупой.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофельного супа с крупой. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении картофельного супа с крупой: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж.(внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске суп наливают а тарелку и посыпают зеленью. -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.4.15. Приготовление супа полевого.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа полевого. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа полевого: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.4.16. Приготовление супа картофельного с бобовыми.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе	6

	<p>при приготовлении супа картофельного с бобовыми.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа картофельного с бобовыми: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или свинокоченостей, наливают суп, посыпают зеленью. -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.4.17. Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа картофельного с мясными фрикадельками.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа картофельного с мясными фрикадельками: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.4.18. Приготовление супа с макаронными изделиями и картофелем.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа с макаронными изделиями и картофелем.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья 	6

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа с макаронными изделиями и картофелем: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске в тарелку кладут кусок мяса или птицы, наливают суп, посыпают зеленью.</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.4.19. Приготовление суп-лапша домашняя.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа- лапша домашняя.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа-лапша домашняя: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). При отпуске в тарелку кладут кусок мяса птицы, наливают суп, посыпают зеленью.</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.4.20. Приготовление суп-лапша грибная.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа- лапша грибная.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении супа-лапша грибной: нарезка овощей,</p>	6

	последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места.	
Итого за первый курс:		390 часов
Второй курс		738 часов
Тема 01.01.4. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.		90
Тема 01.01.4.21-22. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	Обучающийся должен: иметь практический опыт -Ознакомления с требованиями к технике безопасности и противопожарными мероприятиями, мероприятиями по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Содержание учебного материала: - Инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности, электробезопасности. - Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях по производственной санитарии и гигиены.	12
Тема 01.01.4.23. Приготовление супа молочного с крупой	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа молочного с крупой. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении супа молочного с крупой: последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.01.4.24. Приготовление супа молочного с	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по	6

макаронными изделиями	<p>организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа молочного с макаронными изделиями.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении супа молочного с макаронными изделиями; последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.01.4.25. Приготовление супа молочного с овощами	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа молочного с овощами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении супа молочного с овощами: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.01.4.26. Приготовление супов-пюре из овощей	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супов-пюре из овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми при приготовлении супов-пюре из овощей: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.4.27. Приготовление супа – пюре из круп</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении супа – пюре из круп.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении супа – пюре из круп:последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.4.28. Приготовление сладкого супа из свежих плодов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении сладкого супа из свежих плодов.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении сладкого супа из свежих плодов.: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.01.4.29. Приготовление сладкого супа из смеси сухофруктов</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении сладкого супа из смеси</p>	6

	<p>сухофруктов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении сладкого супа из смеси сухофруктов: последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.4.30.</p> <p>Приготовление холодных супов- окрошка мясная на кефире.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении холодных супов- окрошка мясная на кефире.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении холодных супов- окрошка мясная на кефире.: нарезка овощей, мяса; последовательность заправки продуктов, , доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.4.31.</p> <p>Приготовление холодных супов- окрошка овощная на квасе.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении холодных супов- окрошка овощная на квасе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми при приготовлении холодных супов- окрошка овощная на квасе: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.01.4.32. Приготовление холодных супов- окрошка мясная.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении холодных супов-окрошка мясная.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении холодных супов- окрошка мясная.: нарезка овощей, мяса; последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.4.33. Приготовление борща холодного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении борща холодного</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении борща холодного: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.01.4.34. Приготовление борща холодного мясного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по</p>	6

	<p>организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении борща холодного мясного. Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении борща холодного мясного: нарезка овощей, мяса; последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.01.4.35. Приготовление щи зеленые с яйцом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении щи зеленые с яйцом. Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении щи зеленые с яйцом: нарезка овощей, яиц ;последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет бульона, вкус, запах, форма нарезки, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>МДК 01.02. Приготовление простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов по заданию повара.</p>		648
<p>Тема 01.02.1. Приготовление соусов по заданию повара.</p>		78
<p>Тема 01.02.1.1. Приготовление соуса красного основного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса красного основного.</p>	6

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соуса красного основного: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.02.1.2. Приготовление соуса лукового.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса лукового.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соусалукового: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.02.1.3.Приготовление соуса белого основного.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса белого основного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми при приготовлении соуса белого основного: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.1.4. Приготовление соуса томатного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса томатного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении соуса томатного: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.1.5. Приготовление соуса белого на рыбном бульоне.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса белого на рыбном бульоне.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении соуса белого на рыбном бульоне: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). 	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.1.6. Приготовление соуса грибного.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса грибного.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соуса грибного: приготовление отвара грибного, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.02.1.7. Приготовление соуса сметанного.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса сметанного.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соуса сметанного: приготовление бульона, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.02.1.8. Приготовление соуса яично- масляного.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса яично- масляного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соуса яично- масляного: приготовление бульона, нарезка яиц, последовательность заправки продуктов, режим варки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.1.9. Приготовление масляных смесей.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении масляных смесей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении масляных смесей: приготовление, последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.1.10. Приготовление соуса на растительном масле.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соуса на растительном масле.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соуса на растительном масле: приготовление, последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, 	6

	цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.1.11. Приготовление соус- крема из йогурта.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соус- крема из йогурта.. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении соус-крема из йогурта: приготовление , последовательность заправки продуктов, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.1.12. Приготовление желе.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении желе. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении желе: приготовление бульона, нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.1.13. Приготовление соусов сладких.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соусов сладких. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.	6

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении соусов сладких: приготовление , нарезка , последовательность заправки продуктов, режим варки, процеживание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет соуса, вкус, аромат, консистенция).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.</p>		72
<p>Тема 01.02.2.1. Приготовление рассыпчатых каш :гречневая, рисовая.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рассыпчатых каш: гречневая, рисовая.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рассыпчатых каш: гречневая, рисовая: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.2.2. Приготовление рассыпчатых каш: пшеничная, перловая.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рассыпчатых каш: пшеничная, перловая</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении</p>	6

	<p>рассыпчатых каш: пшенная, перловая: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.2.3. Приготовление вязких каш: манная, рисовая.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении вязких каш: манная, рисовая. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении вязких каш: манная, рисовая: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.2.4. Приготовление вязких каш: овсяная, пшенная.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении вязких каш: овсяная,пшенная. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении вязких каш: овсяная, пшенная: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.2.5. Приготовление жидких каш: манная, пшенная.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении жидких каш: манная, пшенная. Содержание учебного материала:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении жидких каш: манная, пшенная: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.2.6. Приготовление жидких каш: каша овсяная из «Геркулеса».</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении жидких каш: каша овсяная из «Геркулеса».</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении жидких каш: каша овсяная из «Геркулеса».: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.2.7. Приготовление запеканок рисовой и манной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении запеканок рисовой и манной.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении запеканок рисовой и манной: первичная обработка круп, режим варки, запекание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, 	6

	запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.2.8. Приготовление крупеника гречневого.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении крупеника гречневого. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении крупеника гречневого: первичная обработка круп, режим варки, запекание, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.2.9. Приготовление котлет, биточков из каш.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении котлет, биточков из каш. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении котлет, биточков из каш: первичная обработка круп, режим варки, обжарка, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.2.10. Приготовление пюре из бобовых.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пюре из бобовых. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачества сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными	6

	технологическими приемами, применяемыми при приготовлении пюре из бобовых: первичная обработка круп, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.2.11. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные с овощами.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из макаронных изделий: макароны отварные с овощами.. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении блюд из макаронных изделий: макароны отварные с овощами: нарезка овощей, последовательность заправки продуктов, режим варки, приёмы пассировки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.2.12. Приготовление лапшевника с творогом.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении лапшевника с творогом. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении лапшевника с творогом:, последовательность заправки продуктов, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). -Уборка рабочего места	6
Тема 01.02.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара.		120
<i>Тема 01.02.3.1.Приготовление</i>		24

<i>блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей.</i>		
<p>Тема 01.02.3.1.1. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофеля отварного, картофельного пюре.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении картофеля отварного, картофельного пюре : первичная обработка картофеля, режим варки, доведение вкуса, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюд, температура подачи). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.3.1.2. Приготовление капусты отварной с соусом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении капусты отварной с соусом.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении капусты отварной с соусом: первичная обработка, режим варки, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.3.1.3. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении моркови с зеленым горошком в молочном соусе.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места;</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении моркови с зеленым горошком в молочном соусе.: первичная обработка продуктов, режим варки, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.02.3.1.4. Овощи припущенные в молочном соусе.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении овощей припущенных в молочном соусе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении овощей припущенных в молочном соусе: первичная обработка овощей, нарезка, режим варки, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	6
<i>Тема 01.02.3.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.</i>		36
Тема 01.02.3.2.1. Приготовление картофеля жареного ломтиками (из отварного).	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофеля жареного ломтиками.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными 	6

	<p>технологическими приемами, применяемыми при приготовлении картофеля жареного ломтиками: первичная обработка вареных овощей, нарезка, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.3.2.2. Приготовление картофеля, жареного во фритюре брусочками.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофеля, жареного во фритюре брусочками.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении картофеля, жареного во фритюре брусочками : первичная обработка овощей, нарезка, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.3.2.3. Приготовление котлет картофельных.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении котлет картофельных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении котлет картофельных : первичная обработка овощей, режим варки, формование, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). 	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.3.2.4.Приготовление зраз картофельных.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении зраз картофельных. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении зраз картофельных: первичная обработка овощей, режим варки, формование, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.3.2.5.Приготовление крокет картофельных.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении крокет картофельных . Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении крокет картофельных : первичная обработка овощей, режим варки, формование, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.3.2.6.Приготовление оладьи из тыквы.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении оладий из тыквы. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья	6

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении оладий из тыквы : первичная обработка овощей, протирка, приготовлении теста, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.3.3. Приготовление овощных блюд в запеченном виде.</p>		42
<p>Тема 01.02.3.3.1.Приготовление морковной запеканки.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении морковной запеканки.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении морковной запеканки : морковную массу ,подготовленную для котлет смешивают с сахаром, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.3.3.2.Приготовление пудинга из моркови.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пудинга из моркови.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении пудинга из моркови: морковную массу ,подготовленную для котлет добавляют</p>	6

	пшеничный хлеб, взбитые желтки и белки, варка, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.3.3.3.Приготовление голубцов овощных.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении голубцы овощные. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении голубцы овощные : первичная обработка овощей, формование, жарка, запекание, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.3.3.4.Приготовление перца, фаршированного овощами.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении перца, фаршированного овощами. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении перца, фаршированного овощами: первичная обработка овощей, приготовление фарша, запекание, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.3.3.5. Приготовление кабачков фаршированных овощами.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе	6

	<p>при приготовлении кабачки фаршированные овощами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении кабачки фаршированные овощами: первичная обработка овощей, приготовление фарша, запекание , доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.3.3.6. Приготовление баклажанов фаршированных овощами.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении баклажан фаршированных овощами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении баклажан фаршированных овощами : первичная обработка овощей, приготовление фарша, запекание , доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.3.3.7.Приготовление запеканки картофельной с овощами и грибами.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении запеканки картофельной с овощами и грибами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). 	6

	<p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении запеканки картофельной с овощами и грибами: первичная обработка овощей, приготовление фарша, запекание доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, температура подачи).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.3.4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</p>		18
<p>Тема 01.02.3.4.1. Приготовление капусты тушеной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении капусты тушеной.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении капусты тушеной : первичная обработка овощей, нарезка, пассировка, тушение, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюд, температура подачи). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.3.4.2. Приготовление картофеля, тушеного с луком и помидорами.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении картофеля, тушеного с луком и помидорами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении картофеля, тушеного с луком и помидорами: первичная обработка овощей, нарезка, обжаривание, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, 	6

	консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.3.4.3. Приготовление рагу из овощей.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рагу из овощей. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рагу из овощей : первичная обработка овощей ,нарезка, обжаривание, тушение, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.	-Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места в рыбном, горячем цехе. -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режима тепловой обработки, процентами уварки, нормами выхода и правилами хранения готовых рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря. -Приготовление блюд из отварной рыбы. Подготовка рыбы, варка рыбы, определение готовности, подбор гарнира и соусов, оформление и отпуск. -Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Подготовка рыбы для блюд жареной рыбы основным способом и во фритюре, жарение, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. -Приготовление блюд из запечённой рыбы (по-русски, по-московски). Подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск- под руководством повара.	168
Тема 01.02.4.1 Приготовление рыбы отварной (филе).	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по	6

	<p>организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы отварной (филе).</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы отварной (филе) : первичная обработка рыбы ,варка, доведение до готовности , гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет , вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.4.2 Приготовление рыбы отварной (не пластованная кусками)</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы отварной (не пластованной кусками).</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы отварной (не пластованная кусками) : первичная обработка рыбы ,варка, доведение до готовности , гарниры, соусы ,бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.4.3Приготовление рыбы отварной целыми тушками.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы отварной целыми тушками.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными 	6

	<p>технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбы отварной целыми тушками: первичная обработка рыбы, варка, доведение до готовности, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.4.4 Приготовление рыбы (филе) припущенной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы (филе) припущенной.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбы (филе) припущенной: первичная обработка рыбы, припускание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.4.5 Приготовление рыбы (непластованной кусками) припущенной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы (непластованной кусками) припущенной.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбы (непластованной кусками) припущенной: первичная обработка рыбы, припускание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6

<p>Тема 01.02.4.6 Приготовление судака фаршированного (целиком).</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении судака фаршированного (целиком).</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении судака фаршированного (целиком): первичная обработка рыбы, приготовление фарша, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.02.4.7 Приготовление рыбы, тушенной в томате с овощами.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, тушенной в томате с овощами.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы, тушенной в томате с овощами.: первичная обработка рыбы, приготовление фарша, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.02.4.8 Приготовление жареной рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении жареной рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.</p>	<p>6</p>

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении жареной рыбы: первичная обработка рыбы, жарка, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.4.9 Приготовление жареной рыбы с луком по-ленинградски.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении жареной рыбы с луком по-ленинградски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении жареной рыбы с луком по-ленинградски: первичная обработка рыбы, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.4.10 Приготовление рыбы, жаренной во фритюре.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, жаренной во фритюре.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы, жаренной во фритюре : первичная обработка рыбы, жарка, гарниры, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма 	6

	<p>выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.4.11 Приготовление рыбы в тесте жареной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы в тесте жареной. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы в тесте жареной: первичная обработка рыбы, жарка, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.4.12 Приготовление рыбы грилье.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы грилье. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы грилье: первичная обработка рыбы, жарка, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.4.13 Приготовление зразы «Донские»</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении зразы донские. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными</p>	6

	<p>технологическими приемами, применяемыми при приготовлении зразы донские: первичная обработка рыбы, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.4.14 Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, запеченной с картофелем по –русски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбы, запечённой с картофелем по -русски: первичная обработка рыбы, запекание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.4.15 Приготовление рыбы, запечённой в сметанном соусе с грибами по-московски.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по –московски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по –московски: первичная обработка рыбы, жарка , запекание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6

<p>Тема 01.02.4.16 Приготовление рыбы, запечённой в раковинах.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, запечённой в раковинах.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы, запечённой в раковинах. : первичная обработка рыбы, припускание, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.02.4.17 Приготовление рыбы, запечённой под молочным соусом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рыбы, запечённой под молочным соусом.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбы, запечённой под молочным соусом : первичная обработка рыбы, запекание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.02.4.18 Приготовление солянки из рыбы на сковороде.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении солянки из рыбы на сковороде.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.</p>	<p>6</p>

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении солянки из рыбы на сковороде: первичная обработка рыбы, запекание, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.4.19 Приготовление котлет из рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении котлет из рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении котлет из рыбы: первичная обработка рыбы, приготовление фарша, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.4.20 Приготовление зраз рыбных рубленых.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении зраз рыбных рубленых.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении зраз рыбных рубленых: первичная обработка рыбы, приготовление фарша, начинки; доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p>	6

	хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.4.21 Приготовление тефтелей рыбных	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении тефтелей рыбных. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении тефтелей рыбных: первичная обработка рыбы, приготовление фарша, формование, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.4.22 Приготовление фрикаделек рыбных с томатным соусом.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении фрикаделек рыбных с томатным соусом. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении фрикаделек рыбных с томатным соусом: первичная обработка рыбы, приготовление фарша, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.4.23 Приготовление раков отварных.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении раков отварных. Содержание учебного материала:	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении раков отварных: первичная обработка раков, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.4.24 Приготовление креветок отварных.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении креветок отварных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении креветок отварных: первичная обработка креветок, доведение до готовности, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.4.25 Приготовление креветок в томатном соусе.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении креветок в томатном соусе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении креветок в томатном соусе: первичная обработка креветок, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, 	6

	цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.4.26 Приготовление кальмаров, жаренных в сухарях.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кальмаров, жаренных в сухарях. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении кальмаров, жаренных в сухарях: первичная обработка кальмаров, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.4.27 Приготовление кальмаров, тушеных в сметане.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кальмаров, тушеных в сметане. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении кальмаров, тушеных в сметане : первичная обработка кальмаров, варка, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.4.28 Приготовление морского гребешка в томатном соусе.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении морского гребешка в	6

	<p>томатном соусе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении морского гребешка в томатном соусе : первичная обработка морского гребешка, варка, жарка, доведение до готовности, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, процентами уварки и ужарки, нормами выхода и правилами хранения готовых горячих блюд. Подбор посуды и инвентаря. -Приготовление блюд из отварного мяса: варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск. -Приготовление блюд из натурального жареного мяса. Жарка крупных и порционных кусков мяса. -Приготовление блюд из мяса, жареного панированным порционным куском. Панирование мясных полуфабрикатов, жарка, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск. - Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление котлетной массы, формирование, панирование, жарка, подбор гарнира и соусов. -Приготовление блюд из тушеного мяса. Обжаривание мясных полуфабрикатов, тушение, подбор соусов и гарниров. -Приготовление отварных блюд из птицы и дичи. Варка, разруб на порции, подбор соусов и гарниров. -Приготовление жареных блюд из птицы и дичи. Порционирование, жарка, подбор соусов и гарниров. 	210
Тема 01.02.5.1 Приготовление	Обучающийся должен:	6

<p>мяса отварного.</p>	<p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мяса отварного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении мяса отварного: первичная обработка мяса, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.2 Приготовление сосисок отварных.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении сосисок отварных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении сосисок отварных: первичная обработка сосисок, варка, доведение до готовности ,гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.3 Приготовление сарделек отварных.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении сарделек отварных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми приприготовлении сарделек отварных: первичная обработка сарделек, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.4 Приготовление котлет натуральных паровых.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении котлет натуральных паровых.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении котлет натуральных паровых: первичная обработка мяса, приготовление фарша, формование, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.5 Приготовление языка отварной с соусом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении языка отварного с соусом.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении мяса отварного: первичная обработка языка, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.6 Приготовление говядины,</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт</p>	6

<p>жаренной крупным куском.</p>	<p>выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении говядины, жаренной крупным куском.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении говядины, жаренной крупным куском: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.7 Приготовление свинины, жаренной крупным куском.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении свинины, жаренной крупным куском.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении свинины, жаренной крупным куском: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.8 Приготовление грудинки фаршированной.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении грудинки фаршированной.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья 	6

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении грудинки фаршированной: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.9 Приготовление плова.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении плова.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении плова: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.5.10 Приготовление бифштекса.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении бифштекса.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении бифштекса: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.02.5.11</p>	<p>Обучающийся должен:</p>	6

<p>Приготовление бифштекса с луком.</p>	<p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении бифштекса с луком.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении бифштекса с луком: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.12 Приготовление бифштекса с яйцом.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении бифштекса с яйцом.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении бифштекса с яйцом: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.13 Приготовление филе.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мяса отварного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). 	6

	<p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении филе: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.14 Приготовление лангета.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении лангета.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении лангета: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.15 Приготовление антрекота.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении антрекота.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении антрекота: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.16 Приготовление котлет натуральных из свинины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по</p>	6

	<p>организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении котлет натуральных из свинины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении котлет натуральных из свинины: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.17 Приготовление эскалопа из свинины.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении эскалопа из свинины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении эскалопа из свинины: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.18 Приготовление шашлыка по-карски.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении шашлыка по-карски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми приприготовлении шашлыка по-карски: первичная обработка мяса, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.19 Приготовление бефстроганова.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении бефстроганова.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении бефстроганова: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.20 Приготовление поджарки.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении поджарки.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении поджарки: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.21 Приготовление шашлыка из говядины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении шашлыка из говядины.</p>	6

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении шашлыка из говядины: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.22 Приготовление ромштекса.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мяса ромштекса.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении ромштекса: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.23 Приготовление шницеля.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении шницеля.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении шницеля: первичная обработка мяса, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, 	6

	консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.5.24 Приготовление мяса тушеное.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мяса тушеного. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении мяса тушеного: первичная обработка мяса, жарка, тушение-доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.5.25 Приготовление жаркое по-домашнему.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении жаркое по- домашнему. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении жаркое по- домашнему: первичная обработка мяса, жарка, тушение- доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.5.26 Приготовление гуляша.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении гуляша. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.	6

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мяса отварного: первичная обработка мяса, тушение, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.27 Приготовление запеканки картофельной с мясом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении запеканки картофельной с мясом.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении запеканки картофельной с мясом: первичная обработка мяса, жарка, тушение, запекание-доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.28 Приготовление голубцов с мясом и рисом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении голубцов с мясом и рисом.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении голубцов с мясом и рисом: первичная обработка мяса, приготовление фарша, формование, доведение до готовности, гарниры, соусы, 	6

	бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.02.5.29 Приготовление тефтелей.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении тефтелей. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении тефтелей: первичная обработка мяса, приготовление фарша, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.5.30 Приготовление биточков, запеченных под сметанным соусом.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении биточков, запечённых под сметанным соусом. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении биточков, запечённых под сметанным соусом: первичная обработка мяса, приготовление фарша, формование, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.02.5.31 Приготовление рулета с макаронами.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении рулета с макаронами.	6

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рулета с макаронами: первичная обработка мяса, приготовление котлетной массы, фарша, запекание, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.02.5.32 Приготовление печени, тушенной в соусе.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении печени, тушённой в соусе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении печени, тушённой в соусе: первичная обработка печени, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.33 Приготовление отварных кур.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении отварных кур.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми приприготовлении отварных кур: первичная обработка кур, варка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.02.5.34 Приготовление дичи, жаренной в сметанном соусе.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении дичи, жаренной в сметанном соусе.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении дичи, жаренной в сметанном соусе: первичная обработка дичи, жарка, доведение до готовности, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.02.5.35 Приготовление цыплёнка табака.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении цыплёнка табака.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении цыплёнка табака: первичная обработка цыплёнка, жарка, гарниры, соусы, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
3 курс		522
МДК 01.03. Приготовление блюд из яиц и творога,		522

холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий по заданию повара.		
<i>Тема 01.03.1. Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.</i>	-Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. -Ознакомление с правилами санитарии. -Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.	60
Тема 01.03.1.1. Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении яичных блюд. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении яичных блюд: первичная обработка, варка, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.1.2. Приготовление яичницы-глазуньи, яичницы- глазуньи с луком.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении яичницы-глазуньи, яичницы с луком. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении яичных блюд: первичная обработка, жарка, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.1.3. Приготовление омлета	Обучающийся должен: иметь практический опыт	6

<p>натурального, омлета из яичного порошка.</p>	<p>выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении омлета натурального, омлета из яичного порошка.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении яичных блюд: первичная обработка, жарка, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.1.4. Приготовление омлета, смешанного с мясными продуктами.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении омлета, смешанного с мясными продуктами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении яичных блюд: первичная обработка, жарка, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.1.5. Приготовление омлета, фаршированного с овощами.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении омлета, фаршированного с овощами.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми при приготовлении яичных блюд: первичная обработка, жарка, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.1.6. Приготовление блюд из творога- творог с сметаной</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении блюд из творога: приготовление, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.1.7. Приготовление блюд из творога-вареники ленивые отварные.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении блюд из творога: приготовление полуфабриката, варка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.1.8. Приготовление блюд из творога- сырники из творога.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места;</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении блюд из творога: приготовление полуфабриката,варка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.1.9. Приготовление блюд из творога- пудинга из творога.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении блюд из творога: приготовление полуфабриката, варка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.1.10. Приготовление блюд из творога-запеканка из творога.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении блюд из творога: приготовление полуфабриката,запекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6

<p><i>Тема 01.03.2. Приготовление холодных блюд и закусок по заданию повара.</i></p>	<p>-Инструктаж по безопасности труда. -Ознакомление с правилами санитарии и организации рабочего места. -Ознакомление с холодным и горячим цехом, инвентарем, инструментами, организацией рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок, с группами холодных блюд и закусок, нормами отходов при обработке продуктов, не подвергаемых тепловой обработке; нормами выхода готовых блюд и закусок, правилами санитарии, правилами хранения готовых блюд.</p>	<p>180</p>
<p>Тема 01.03.2.1. Приготовление открытых бутербродов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении открытых бутербродов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении открытых бутербродов, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.2.2. Приготовление сложных бутербродов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении сложных бутербродов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении сложных бутербродов, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.2.3.</p>	<p>Обучающийся должен:</p>	<p>6</p>

<p>Приготовление закрытых бутербродов.</p>	<p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении закрытых бутербродов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении закрытых бутербродов, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.2.4. Приготовление закусочных (канапе) бутербродов.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении закусочных бутербродов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении закусочных бутербродов, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.2.5. Приготовление салатов из сырых овощей- салат «Весна»</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми при приготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.2.6. Приготовление салата из свежих огурцов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.2.7. Приготовление салата из свежих помидоров.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.2.8. Приготовление салата из белокочанной капусты.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по</p>	6

	<p>организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.2.9. Приготовление салата из краснокочанной капусты.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.2.10. Приготовление салат витаминный.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из сырых овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными 	6

	<p>технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.2.11. Приготовление салатов из вареных овощей- салат «Летний»</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из вареных овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.2.12. Приготовление салата картофельный с кальмарами.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из вареных овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.2.13. Приготовление-салат</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт</p>	6

«Столичный»	<p>выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении салатов из вареных овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.03.2.14. Приготовление- салат рыбный.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей и рыбы.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении салатов из вареных овощей и рыбы, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.03.2.15. Приготовление- салат мясной.	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей и вареного мяса.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, 	6

	<p>запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из вареных овощей и вареного мяса, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.2.16. Приготовление-винегрет овощной.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении салатов из вареных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из вареных овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.2.17. Приготовление –овощные и грибные блюда и закуски: помидоры фаршированные мясным салатом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении салатов из вареных овощей.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении салатов из вареных овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p>	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.03.2.18. Приготовление –овощные и грибные блюда и закуски: икра баклажанная.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении овощных закусок. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении овощных закусок, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.2.19. Приготовление –овощные и грибные блюда и закуски: икра грибная.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении грибных закусок. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении грибных закусок, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.2.20. Приготовление блюд и закусок из яиц- яйца, фаршированные сельдью.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении блюд и закусок из яиц. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид,	6

	<p>запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении блюд и закусок из яиц., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.2.21. Приготовление блюд и закусок из яиц- рубленые яйца с маслом и луком.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении блюд и закусок из яиц.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении блюд и закусок из яиц., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.2.22. <i>Приготовление рыбных блюд и закусок: Сельдь с гарниром.</i></p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении рыбных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6

<p>Тема 01.03.2.23. Приготовление –сельдь с картофелем и маслом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении рыбных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.2.24. Приготовление –жареная рыба под маринадом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении рыбных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении рыбных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.2.25. Приготовление –морской гребешок под майонезом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении рыбных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья</p>	<p>6</p>

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.2.26. Приготовление рыбных блюд и закусок: шпроты с лимоном.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении рыбных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении рыбных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.2.27. <i>Приготовление мясных блюд и закусок: ветчина, корейка с гарниром.</i></p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении мясных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мясных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p>	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.03.2.28. <i>Приготовление мясных блюд и закусок: мясопродукты отварные с гарниром.</i>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении мясных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мясных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.03.2.29. <i>Приготовление мясных блюд и закусок: студень говяжий.</i>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении мясных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мясных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.03.2.30. <i>Приготовление мясных блюд и закусок: паштет изпечени.</i>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении мясных блюд и закусок.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.</p>	6

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении мясных блюд и закусок., подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<i>Тема 01.03.3. Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара.</i>	-Инструктаж по безопасности труда, правилами санитарии и организации рабочего места. Ознакомление с видами сладких блюд и напитков, нормами выхода блюд и правилами порционирования, соотношением плотной и жидкой части блюд, правилами хранения готовых блюд.	180
Тема 01.03.3.1. Приготовление компотов из сушеных ягод и фруктов.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении компотов из сушеных ягод и фруктов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении компотов из сушеных ягод и фруктов, подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.03.3.2. Приготовление компотов из свежих ягод и фруктов.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении компотов из свежих ягод и фруктов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). 	6

	<p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении компотов из свежих ягод и фруктов, подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.3. Приготовление компотов из консервированных ягод и фруктов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении компотов из консервированных ягод и фруктов.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении компотов из консервированных ягод и фруктов, подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.4. Приготовление компотов из быстрозамороженных плодов и ягод.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении компотов из быстрозамороженных плодов и ягод.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении компотов из быстрозамороженных плодов и ягод, подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). 	6

	-Уборка рабочего места.	
Тема 01.03.3.5. Приготовление сладких блюд- яблоки со взбитыми сливками и орехами.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении сладких блюд- яблоки со взбитыми сливками и орехами..</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении сладких блюд- яблоки со взбитыми сливками и орехами, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.03.3.6. Приготовление сладких блюд- чернослив со сливками взбитыми.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в холодном цехе при приготовлении сладких блюд- чернослив со сливками взбитыми.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении сладких блюд- чернослив со сливками взбитыми: подготовка сырья, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
Тема 01.03.3.7. Приготовление киселей из свежих ягод и фруктов.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселей из свежих ягод и фруктов.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов.</p>	6

	<p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении киселей из свежих ягод и фруктов: подготовка сырья, варка, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.8. Приготовление киселя из земляники, малины.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселя из земляники, малины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении киселя из земляники, малины: подготовка сырья, варка, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.9. Приготовление киселя из яблок.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселя из яблок.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении киселя из яблок: подготовка сырья, варка, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6

<p>Тема 01.03.3.10. Приготовление киселя из кураги.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселя из кураги. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении киселя из кураги: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.3.11. Приготовление киселя из концентратов.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселя из концентратов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении киселей из концентратов. подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.3.12. Приготовление киселя молочного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселя молочного. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами,</p>	<p>6</p>

	<p>применяемыми приприготовлении киселя молочного. подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.13. Приготовление желе изцитрусовых.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении желе из цитрусовых.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении желе из цитрусовых: подготовка сырья, приготовление , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.14. Приготовление желе из молока.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении желе из молока.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении желе из молока: подготовка сырья, приготовление , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.15. Приготовление мусса лимонного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении мусса лимонного.</p>	6

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении мусса лимонного: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.3.16. Приготовление самбука яблочного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении самбука яблочного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении самбука яблочного: подготовка сырья, запекание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.17. Приготовление пудинга сахарного.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пудинга сахарного.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пудинга сахарного: подготовка сырья, приготовление , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, 	6

	<p>консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.18. Приготовление шарлотки с яблоками..</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении шарлотки с яблоками.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении шарлотки с яблоками: подготовка сырья, запекание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.19. Приготовление чая с сахаром.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении чая с сахаром.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении чая с сахаром: подготовка сырья, заваривание чая , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.20. Приготовление чая одним чайником.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении чая одним чайником.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья 	6

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении чая одним чайником. подготовка сырья, заваривание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.21. Приготовление кофе чёрный.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кофе чёрный.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении кофе чёрный: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.3.22. Приготовление кофе чёрный с молоком.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кофе чёрный с молоком.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми при приготовлении кофе чёрный с молоком: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.3.23. Приготовление кофе по-</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт</p>	6

<p>варшавски.</p>	<p>выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кофе по-варшавски.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении кофе по-варшавски. подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.3.24. Приготовление кофе черный с мороженым (глясе).</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении кофе черный с мороженым (глясе).</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении кофе черный с мороженым (глясе): подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.25.Приготовление какао с молоком.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении какао с молоком.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, 	6

	<p>применяемыми приприготовлении какао с молоком: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.3.26. Приготовление какао с мороженым.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении какао с мороженым.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении какао с мороженым: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.27. Приготовление шоколада.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении шоколада.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении шоколада :подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.28. Приготовление напитка из плодов шиповника.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении напитка из плодов шиповника.</p>	6

	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении напитка из плодов шиповника: подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.3.29. Приготовление коктейля молочного с сиропом.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении коктейля молочного с сиропом.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении коктейля молочного с сиропом: подготовка сырья, приготовление , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.3.30. Приготовление коктейля молочного с мороженым.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении коктейля молочного с мороженым.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении коктейля молочного с мороженым: подготовка сырья, 	6

	<p>взбивание в блендере , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами по заданию повара.</p>	<p>-Инструктаж по безопасности труд, правилам санитарии и организации рабочего места.</p> <p>-Ознакомление с мучным кулинарным цехом, инвентарём, оборудованием, используемым при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него, режимом выпечки.</p> <p>-Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд.</p>	102
<p>Тема 01.03.4.1.Приготовление пельменей из говядины и свинины</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мучном кулинарном цехе при приготовлении пельменей из говядины и свинины.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пельменей из говядины и свинины: подготовка теста, фарша, приготовление пельменей. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.4.2.Приготовление пельменей отварных.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пельменей отварных.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пельменей отварных: подготовка сырья, 	6

	варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	
Тема 01.03.4.3.Приготовление вареников.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в мучном кулинарном цехе при приготовлении вареников. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении вареников: подготовка теста, фарша, приготовление вареников , (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.4.4.Приготовление отварных вареников.	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении киселей из концентратов. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении отварных вареников:подготовка сырья, варка , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.	6
Тема 01.03.4.5. Приготовление блинов	Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блинов. Содержание учебного материала:	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении блинов: подготовка сырья, выпекание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
Тема 01.03.4. 6. Приготовление блинчиков.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении блинчиков.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении блинчиков: подготовка сырья, выпекание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
Тема 01.03.4. 7. Приготовление оладий.	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении оладий.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении оладий: подготовка сырья, выпекание , доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6

<p>Тема 01.03.4. 8. Приготовление пирожков печеных из дрожжевого теста.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пирожков печеных из дрожжевого теста. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пирожков печеных из дрожжевого теста : подготовка теста, фарша, формование, выпекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.4. 9. Приготовление пирожков жареных из дрожжевого теста.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пирожков жареных из дрожжевого теста. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пирожков жареных из дрожжевого теста: подготовка теста, фарша, формование ,жарка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 01.03.4. 10. Приготовление пирожков печеных из пресного слоеного теста.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пирожков печеных из пресного слоеного теста. Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья</p>	<p>6</p>

	<p>органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пирожков печеных из пресного слоеного теста.: подготовка теста, фарша, формование, выпекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.4. 11. Приготовление пончиков.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении пончиков.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении пончиков: подготовка теста, формование, жарка, доведение до вкуса, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.4. 12. Приготовление чебуреки.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении чебуреки.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. <p>-Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция).</p> <p>-Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении чебуреки: подготовка теста, фарша, формование, жарка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.4. 13. Приготовление беляши.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт</p>	6

	<p>выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении беляши.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении беляши: подготовка теста, фарша, формование , жарка, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	
<p>Тема 01.03.4. 14. Приготовление ватрушки.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении ватрушки.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении ватрушки: подготовка теста, фарша, формование , выпекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места. 	6
<p>Тема 01.03.4. 15. Приготовление ватрушки венгерские.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении ватрушки венгерские.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении ватрушки венгерские: подготовка теста, фарша, 	6

	<p>формование , выпекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения).</p> <p>-Уборка рабочего места.</p>	
<p>Тема 01.03.4. 16. Приготовление расстегаи с мясом.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении расстегаи с мясом.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении расстегаи с мясом: подготовка теста, фарша, формование ,выпекание, подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
<p>Тема 01.03.4. 17. Приготовление колбасных, мясных изделий запеченных в тесте.</p>	<p>Обучающийся должен: иметь практический опыт выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места в горячем цехе при приготовлении колбасных, мясных изделий запеченных в тесте.</p> <p>Содержание учебного материала: - Организация рабочего места; - Получение и подготовка продуктов. -Определение доброкачественности сырья органолептическим методом (внешний вид, запах, консистенция). -Ознакомление с основными технологическими приемами, применяемыми приприготовлении колбасных, мясных изделий запеченных в тесте: подготовка теста, фарша, формование ,выпекание , подача, бракераж. (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда, правила хранения). -Уборка рабочего места.</p>	6
	Итого:	1650

3. Условия реализации учебной практики

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется

в учебных кабинетах:

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
психологии и этики профессиональной деятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

в лаборатории:

технологии приготовления пищи.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Федеральные законы:

1. "О защите прав потребителей" (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995 г.;
2. "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ФЗ-29 от 02.01.2000 г.;
3. "О техническом регулировании", ФЗ-184 от 27.12.2002 г.;
4. "О сертификации продукции и услуг", № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями;
5. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ФЗ-52 от 30.03.1999;
6. « О лизинге»;
7. «О защите прав потребителей» (с измен. 25.01.96, 17.12.99);
8. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,30.03.99;
9. «Об охране окружающей природной среде», 10.01.02 №7-ФЗ;
10. Конституция Российской Федерации
11. Гражданский Кодекс РФ, часть 1,2
12. Трудовой Кодекс РФ
13. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации,(с изм.,внесенными Федеральным законом от 06.04.2015 №68-ФЗ);

Нормативные документы:

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.07 № 936 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 №389);
2. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства Р.Ф. от 19.01.1998 г. №55 с изменениями и дополнениями и от 20.10.1988 г. №418);
3. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий";
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
5. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу" ;
6. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"
7. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"; - СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и продуктов";

8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
9. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению;
10. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;
11. Порядок разработки, рассмотрения и утверждение стандартом предприятий (СП);
12. ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования";
13. Санитарные правила. "Условия и сроки хранения особоскорпортующихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86;
14. Правила продажи отдельных видов товаров. / Постановление Правительства РФ 1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.);
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
16. Санитарные правила и нормы для предприятий продовольственной торговли СанПиН 2.3.5.021-94;
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
18. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества;
19. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. Приказ Минобнауки России от 09 ноября 2015 г. №1309 «об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1065)
21. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом чтений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный N 31801).

Основные источники для преподавателя:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии Москва. Экономика, 1988г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-400с.
3. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1996
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999
5. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ. 2007 - 108 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М. Экономика, 2006
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988
8. Печникова Е.Н., Кузьмина Н.А., Здешнева О.Н. Основы товароведения пищевых продуктов и технология приготовления пищи. -М.: Экономика, 1991
9. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону:Феникс, 2000

10. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2006
11. Гребцова В.Е. Менеджмент: для студентов колледжей. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2005
12. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2010
13. Лукашевич В.В. Управление персоналом. – М.: Деловая литература, 2001
14. Морозов А.В. «Деловая психология», С-ПБ, «Союз», 2006г;
15. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания Ростов - на - Дону, изд. дом "Феникс" 2010г.
16. Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании. – М.: Высшая школа, 2003
17. Козлова А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: Учебник - М.: Мастерство, 2001 - 160 с
18. Ловачева Т.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 1990
19. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М: Экономика, 1996
20. Радченко Л.А. Метрология., стандартизация и сертификация в общественном питании: Учеб.-2-е изд.-М.: Изд-ко –торг. Корпорация «Дашков и К»2007.-320 с.
21. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования / -6- изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.-512с.
21. Фахретдинова М.А. Развитие личностного потенциала обучающихся в системе воспитания начального и среднего профессионального образования [Текст] : монография / М.А. Фахретдинова. – Ульяновск : УИПКПРО, 2009. – 168 с.

Основные источники для студентов:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / -6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-400с.
2. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1996
3. Евсеевский Ф. Библия бармена. - М.: Авангард, 1997
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М. Экономика, 2006
6. Петер Борман Коктейли со всего мира. - М.: ВНЕШСИГМА, 1997
7. Петер Шмекль Классические коктейли. - М.: Тера, 1997
8. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: Феникс, 2000
9. Басовский Л.Е. Маркетинг: Учебное пособие – М.: Инфра-М., 2001. – 134 с.
10. Козлова А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: Учебник - М.: Мастерство, 2001 - 160 с
11. Радченко Л.А. Метрология., стандартизация и сертификация в общественном питании: Учеб.-2-е изд.-М.: Изд-ко –торг. Корпорация «Дашков и К»2007.-320 с.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования / -6- изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.-512с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях техникума рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

При проведении учебной практики группа делится на подгруппы.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения .

Мастер производственного обучения распределяет обучающихся по рабочим местам, обеспечивает их индивидуальными заданиями в соответствии с программой, обучает производственным приемам работы, контролирует соблюдение правил безопасности труда, санитарии и гигиены.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны соблюдать действующие в учебных лабораториях правила внутреннего распорядка, нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь медицинские книжки и дневники учебной практики.

С целью определения уровня приобретаемых умений и навыков на всем протяжении учебной практики осуществляется ежедневный непосредственный контроль работы обучающихся мастером производственного обучения, который ведет учет отработки программы каждым обучающимся, проверяет результаты выполнения индивидуальных ежедневных заданий, дневники, проводит контрольные проверки практических приемов и навыков работы.

Формой аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара -Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара -Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения -Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара -Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара. - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. - Приготовление блюд из яиц по заданию 	<p>Текущий контроль;</p> <p>проверочные работы;</p>

повара.

- Приготовление блюд из творога по заданию повара.

- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.

- Приготовление горячих напитков по заданию повара.

- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.

- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.

- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.

- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.

- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.

- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующая практикой ОГБПОУ
 Большенагаткинский ТТ и С
 _____ Л.Н.Балакина
 « _____ » _____ 20__ г.

**Перечень учебно-производственных работ
 ПМ 01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
 под руководством повара.**

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы			Учебно-производственные работы						
	Всего	В том числе			Наименование	сложность работ (разряд)	рабочая норма времени	ученическая норма времени	количество работ на одного учащегося	отметка о выполнении
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность						
Тема 01.1. Инструктаж	6	1	1	4	- вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности, электробезопасности; -инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях по производственной санитарии и гигиены.					
Тема 01.2. Оценка качества хлеба разных наименований.	6	1	1	4	- Ассортиментная принадлежность хлеба. - Органолептические показатели, градации качества, дефекты хлеба в соответствии с терминологией стандарта. -Условия и сроки хранения хлеба.					
Тема 01.3. Оценка качества переработанных плодов и овощей.	6	1	1	4	- Ассортиментная принадлежность. - Оценка качества переработанных плодов и овощей: органолептические показатели,					

					дефекты. - Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.					
Тема 01.4. Оценка качества алкогольной продукции.	6	1	1	4	-Ассортиментная принадлежность. -Органолептические показатели, типичность вина, дефекты. - Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.					
Тема 01.5. Оценка качества вкусовых товаров однородных групп.	6	0,5	0,5	2	-Органолептические показатели, товарные сорта, дефекты чая (кофе). - Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения чая (кофе).					
Тема 01.6. Оценка качества карамельной продукции. Приемка по качеству поступившей карамели.	3	0,5	0,5	2	-Ассортиментная принадлежность. -Органолептические показатели, дефекты карамели. -Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. -Приемка по качеству поступившей карамели.					
Тема 01.7. Оценка качества растительных масел. Определение стоимости поступившей партии растительного масла.	3	0,5	0,5	2	-Ассортиментная принадлежность. -Органолептические показатели, дефекты растительного масла. - Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. -Определение стоимости поступившей партии растительного масла.					
Тема 01.8. Оценка качества молока. Оценка качества сыров. Приемка по количеству поступившей партии сычужных сыров.	3	0,5	0,5	2	-Ассортиментная принадлежность. -Органолептические показатели, дефекты молока и сыров. -Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. -Приемка по количеству поступившей партии сычужных сыров и установление их стоимости.					
Тема 01.9. Организация работы заготовочного и доготовочного цехов	3	0,5	0,5	2	-ознакомление с организацией работы цехов: овощного, рыбного, мясного, птицегаوليةвого, супового, соусного, холодного, кондитерского. -организация рабочих мест -оснащение цехов оборудованием и инвентарем, -оснащение цехов рабочими местами, правилами техники					

					<p>безопасности.</p> <p>-изучение ассортимента выпускаемых полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, овощей, рыбы, их кулинарное использование.</p> <p>-ассортимент холодных закусок и блюд</p>					
<p>Тема 01.10. Организация работы моечной столовой посуды и раздаточной</p>	6	1	1	4	<p>- работа с оборудованием</p> <p>-порядок выдачи и приема посуды, приборов,</p> <p>-изучение видов и назначения, система учета посуды, приборов и</p> <p>-организация работы моечного цеха, водогрейного оборудования, инвентаря, моющих средств</p> <p>-техника приемки, мытья грязной посуды, приборов ручным и механизированными способами</p> <p>-порядок получения и сдачи посуды, приборов во время работы</p> <p>-организация работы раздаточной и оборудования</p> <p>-организация рабочих мест для отпуска холодных, первых, вторых и сладких блюд</p> <p>-порядок приема заказа на раздаточной</p> <p>-порядок получения готовой продукции с производства</p> <p>-отпуск готовых изделий</p>					
<p>Тема 01.11.Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</p>	6	1	1	4	<p>- обработка картофеля, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени, консервированных овощей, сушеных, свежемороженых, подготовка их к тепловой обработке.</p> <p>-органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей.</p> <p>-определение отходов; проверка соответствие установленным нормам (по нормативным документам).</p> <p>- нарезки различной формы картофеля и корнеплодов простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки шестеренки, шарики,</p>					

				<p>бочонки, спирали, стружка).</p> <p>-определение кулинарной использования овощей различной формы нарезки.</p> <p>-обработка свежих, соленых, маринованных и сушеных грибов и органолептическая оценка качества обработанных грибов.</p> <p>-определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности (органолептическим методом);</p> <p>-пользование инвентарем, инструментами,</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности, санитарии и личной гигиены;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-оттайка, замороженной и вымачивание соленой рыбы;</p> <p>-обработка рыбы с костным скелетом,</p> <p>-разделка рыбы на порционные куски для разных видов тепловой обработки;</p> <p>- обработка рыбы с хрящевым скелетом;</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из рыбы, льезона и панировок;</p> <p>-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё;</p> <p>-обработка рыбных пищевых отходов;</p> <p>-обработка нерыбного водного сырья;</p> <p>-оценка качества полуфабрикатов, в соответствие требованиям нормативных документов.</p> <p>-обработка мяса: оттаивание, промывание, срезание клейм, обсушивание;</p> <p>-разделка туш баранины, полутуши свинины и говядины;</p> <p>-обвалка отрубов, зачистка частей, сортировка;</p> <p>-обработка птицы, дичи и кролика, пищевых отходов птицы;</p> <p>-определение норм отходов;</p> <p>-распознавание и оценка качества субпродуктов;</p> <p>-обработка субпродуктов</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

				<p>(печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов);</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление п/ф: крупными, порционными, мелкими кусками - заправка птицы «в одну нитку»; «в две нитки»; «в кармашек»; «ножка в ножку»; - заправка дичи «клювом»; - приготовление п/ф из котлетной массы птицы , порционными кусками, из филе -оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и кролика, субпродуктов 				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Мастер производственного обучения:

Някина Л.И.