

Рассмотрено на заседании  
МК преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
руководитель МК:

Надел А.С. Латыпова

Протокол №  
«30» августа 2022 г.

Согласовано:

Зам. директора по УПР  
Галиев Г.Баширова  
«30» сентября 2022 г.



### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2022-2026-уч.г

№ темы	№ урока	Наименование раздела, темы, темы урока	Коли чество часов
		<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	270
		<b>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	60
<b>1.1</b>		<b>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	4
	1	Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа. Характеристика, последовательность этапов.	1
	2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	1
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.	1
	4	Требования к организации хранения кулинарных изделий, закусок.	1
<b>1.2</b>		<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	12
	5	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1
	6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и	1

	6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	7	<b>Практическое занятие 1.</b> Ознакомление с организацией труда в цехе.	1
	8	<b>Практическое занятие 2.</b> Изучение безопасных приемов работы при приготовлении бульонов, отваров, супов.	1
	9	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	
	10	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	1
	11	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	1
	12	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	1
	13	<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов.	1
	14	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки отваров.	1
	15	<b>Практическое занятие 9.</b> Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов.	1
	16	<b>Практическое занятие 10.</b> Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов.	1
<b>1.3</b>		<b>Тема 1.3</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>10</b>
	17	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, прочесу хранения и подготовки к реализации.	1
	18	Организация и техническое оснащение работ по	1

		приготовлению горячих соусов.	
	19	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	20	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи /прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1
	21	<b>Практическое занятие 11.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	1
	22	<b>Практическое занятие 12.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	1
	23	<b>Практическое занятие 13.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов.	1
	24	<b>Практическое занятие 14.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов.	1
	25	<b>Практическое занятие 15.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1
	26	<b>Практическое занятие 16.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов.	1
<b>1.4</b>		<b>Тема 1.4</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>32</b>
	27	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1
	28	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	29	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	30	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	31	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки	

		готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	
	32	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи / прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1
	33	<b>Практическое занятие 17.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в жареном виде.	1
	34	<b>Практическое занятие 18.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном виде.	1
	35	<b>Практическое занятие 19.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в запеченном виде.	1
	36	<b>Практическое занятие 20.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в тушеном виде.	1
	37	<b>Практическое занятие 21.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в отварном виде.	1
	38	<b>Практическое занятие 22.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в запеченном виде.	1
	39	<b>Практическое занятие 23.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в тушеном виде.	1
	40	<b>Практическое занятие 24.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению закусок в отварном виде.	1
	41	<b>Практическое занятие 25.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению закусок в жареном виде.	1
	42	<b>Практическое занятие 26.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы.	1
	43	<b>Практическое занятие 27.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрогрилей.	1
	44	<b>Практическое занятие 28.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа.	1
	45	<b>Практическое занятие 29.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата.	
	46	<b>Практическое занятие 30.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1
	47	<b>Практическое занятие 31.</b> Составление инструкции работы раздатчика.	1
	48	<b>Практическое занятие 32.</b> Составление инструкции и организации работы раздачи	1

		раздатчика.	
	49	<b>Практическое занятие 33.</b> Составление инструкции и организации работы раздачи и рабочего места раздатчика.	1
	50	<b>Практическое занятие 34.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	51	<b>Практическое занятие 35.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	52	<b>Практическое занятие 36.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	53	<b>Практическое занятие 37.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	54	<b>Практическое занятие 38.</b> Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	55	<b>Практическое занятие 39.</b> Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	56	<b>Практическое занятие 40.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	57	<b>Практическое занятие 41.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном, тушеном виде.	1
	58	<b>Практическое занятие 42.</b> Организация рабочего места повара.	1
	59-60	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>
		<b>Всего часов по МДК 01.01</b>	<b>60</b>
		<b>МДК02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	<b>210</b>
Раздел N 1.		<b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, запуск разнообразного ассортимента.</b>	<b>72</b>
<b>1.1</b>		<b>Тема 1.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации</b>	<b>16</b>

		<b>бульонов, отваров</b>	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.	1
	2	Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.	1
	3	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	1
	4	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	1
	5	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет количества продуктов для приготовления 10-ти литров мясокостного бульона.	1
	6	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества продуктов для приготовления 4-х литров бульона из птицы.	1
	7	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет количества продуктов для приготовления 2-х литров овощного отвара.	1
	8	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества продуктов для приготовления 3-х литров овощного отвара.	1
	9	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления 2-х литров отвара из риса.	1
	10	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров отвара из риса.	1
	11	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчет количества сырья для приготовления 2-х литров рыбного бульона.	1
	12	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров рыбного бульона.	1
	13	<b>Практическое занятие 9.</b> Решение задач на нахождение массы брутто.	1
	14	<b>Практическое занятие 10.</b> Решение задач на нахождение нетто отходов.	1
	15	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров мясного бульона.	1
	16	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет количества сырья для приготовления 5-х литров мясного бульона.	1
<b>1.2</b>		<b>Тема 1.2.</b>	<b>32</b>

		<b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	
	17	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	1
	18	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	1
	19	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов;	1
	20	Приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	1
	21	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей.	1
	22	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения борщей.	1
	23	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников.	1
	24	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1
	25	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1
	26	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	1
	27	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчёт количества сырья для приготовления щей.	1
	28	<b>Практическое занятие 14.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению щей.	1
	29	<b>Практическое занятие 15.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	1

		кухонной посуды для приготовления щей.	
30	<b>Практическое занятие 16.</b>	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки щей.	1
31	<b>Практическое занятие 17.</b>	Расчёт количества сырья для приготовления борщей.	1
32	<b>Практическое занятие 18.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению борщей.	1
33	<b>Практическое занятие 19.</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления борщей.	1
34	<b>Практическое занятие 20.</b>	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки борщей.	1
35	<b>Практическое занятие 21.</b>	Расчёт количества сырья для приготовления рассольников.	1
36	<b>Практическое занятие 22.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению рассольников.	1
37	<b>Практическое занятие 23.</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления рассольников.	1
38	<b>Практическое занятие 24.</b>	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки рассольников.	1
39	<b>Практическое занятие 25</b>	Расчёт количества сырья для приготовления солянок.	1
40	<b>Практическое занятие 26.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению солянок.	1
41	<b>Практическое занятие 27.</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления солянок.	1
42	<b>Практическое занятие 28.</b>	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки солянок.	1
43	<b>Практическое занятие 29.</b>	Составление технологических схем процесса приготовления заправочных супов: супы-пюре, супы – кремы.	1
44	<b>Практическое занятие 30.</b>		1

		Расчёт количества сырья для приготовления картофельного супа с овощами и составление технологических схем процесса его приготовления.	
	45	<b>Практическое занятие 31.</b> Расчёт количества сырья для приготовления картофельного супа с бобовыми, макаронными изделиями и составление технологических схем процесса его приготовления.	1
	46	<b>Практическое занятие 32.</b> Составление технологических схем процесса приготовления супа с крупами.	1
	47	<b>Практическое занятие 33.</b> Составление технико-технологических карт процесса приготовления и оценка качества супов.	1
	48	<b>Практическое занятие 34.</b> Составление технико-технологических карт процесса приготовления и оценка качества супов. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких супов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	1
<b>1.3</b>		<b>Тема 1.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации супов – пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	12
	49	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	50	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	51	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1
	52	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1
	53	<b>Практическое занятие 35.</b> Расчёт количества сырья для приготовления супов-пюре.	1
	54	<b>Практическое занятие 36.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	1
	55	<b>Практическое занятие 37.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления молочных и сладких диетических супов.	1
	56	<b>Практическое занятие 38.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной	1

		посуды в процессе варки молочных и сладких диетических супов.	
	57	<b>Практическое занятие 39.</b> Расчёт количества сырья для приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	1
	58	<b>Практическое занятие 40.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	1
	59	<b>Практическое занятие 41.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	1
	60	<b>Практическое занятие 42.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов – пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	1
<b>1.4</b>		<b>Тема 1.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>	<b>12</b>
	61	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	62	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	63	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	1
	64	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	65	<b>Практическое занятие 43.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодных супов и организация рабочего места повара по его приготовлению: окрошки на кефире. Приготовление.	1
	66	<b>Практическое занятие 44.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодных супов и организация рабочего места повара по его приготовлению: белорусского холодника. Приготовление.	1
	67	<b>Практическое занятие 45.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодного супа с плавленным сырком и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	1
	68	<b>Практическое занятие 46.</b>	1

		Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации холодного супа свекольного гаспачо и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	
	69	<b>Практическое занятие 47.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - Улюш и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	1
	70	<b>Практическое занятие 48.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - тукмас и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	1
	71	<b>Практическое занятие 49.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни - куллама и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	1
	72	<b>Практическое занятие 50.</b> Расчёт количества сырья для приготовления, подготовки к реализации супов региональной кухни – отварной курицы с картофелем по башкирски и организация рабочего места повара по его приготовлению. Приготовление.	1
Раздел №2.		<b>Раздел 2 . Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	<b>30</b>
2.1		<b>Тема 2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>2</b>
	73	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	74	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
2.2		<b>Тема 2.2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</b>	<b>24</b>
	75	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	1
	76	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	1
	77	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов,	1

		правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	78	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1
	79	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	1
	80	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	1
	81	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	1
	82	<b>Практическое занятие 51.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1
	83	<b>Практическое занятие 52.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	1
	84	<b>Практическое занятие 53.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного и его производных.	1
	85	<b>Практическое занятие 54.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного и его производных.	1
	86	<b>Практическое занятие 55.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных.	1
	87	<b>Практическое занятие 56.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. (по заданию преподавателя).	1
	88	<b>Практическое занятие 57.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.(по заданию преподавателя).	1
	89	<b>Практическое занятие 58.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства(по заданию	1

		преподавателя).	
	90	<b>Практическое занятие 59.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. (по заданию преподавателя).	1
	91	<b>Практическое занятие 60.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1
	92	<b>Практическое занятие 61.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования белого соуса.	1
	92	<b>Практическое занятие 62.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования красного соуса.	
	93	<b>Практическое занятие 63.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сметанного соуса.	1
	94	<b>Практическое занятие 64.</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования грибного соуса.	1
	95	<b>Практическое занятие 65.</b> Приемы оформления тарелки соусами.( по заданию преподавателя).	
	96	<b>Практическое занятие 66.</b> Приемы оформления тарелки соусами.( по заданию преподавателя).	1
	97	<b>Практическое занятие 67.</b> Приемы оформления тарелки соусами.( по заданию преподавателя).	1
2.3		<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках</b>	2
	98	<b>Практическое занятие 68.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных.	
	99	<b>Практическое занятие 69.</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках.	
2.4		<b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских , диетических соусов</b>	2
	101	<b>Практическое занятие 70.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.	1
	102	<b>Практическое занятие 71.</b> Приготовление, подготовка к реализации региональных, вегетарианских , диетических соусов.	1
Раздел №3.		<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	40

<b>3.1</b>		<b>Тема 3.1</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>32</b>
	103	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1
	104	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.	1
	105	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1
	106	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	1
	107	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запеканке, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.	1
	108	Методы приготовления грибов.	1
	109	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1
	110	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1
	111	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	112	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	1
	113	<b>Практическое занятие 72.</b> Подготовка рабочего места повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации горячих блюд.	1
	114	<b>Практическое занятие 73.</b> Применение основных правил приготовления горячих блюд и гарниров.	1
	115	<b>Практическое занятие 74.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд.	1
	116	<b>Практическое занятие 76.</b> Приготовление горячего блюда- картофельное пюре с морковью. Расчет сырья.	1
	117	<b>Практическое занятие 77.</b> Приготовление горячего блюда- французское картофельное пюре с горчицей. Расчет сырья.	1
	118	<b>Практическое занятие 78.</b>	1

		Приготовление горячего блюда- голубцы овощные. Расчет сырья.	
	119	<b>Практическое занятие 79.</b> Приготовление горячего блюда - запеченные овощи в духовке. Расчет сырья.	1
	120	<b>Практическое занятие 80.</b> Приготовление горячего блюда- отварного мяса с овощами . Расчет сырья.	1
	121	<b>Практическое занятие 81.</b> Составление последовательности технологических операций для приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами. Расчет сырья.	1
	122	<b>Практическое занятие 82.</b> Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации гарниров из овощей и грибов	1
	123	<b>Практическое занятие 83.</b> Применение основных правил приготовления гарниров из овощей и грибов.	1
	124	<b>Практическое занятие 84.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гарниров из овощей и грибов.	1
	125	<b>Практическое занятие 85.</b> Выполнение технологии (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	1
	126	<b>Практическое занятие 86.</b> Выполнение технологии (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	1
	127	<b>Практическое занятие 87.</b> Выполнение технологии (составление технологических карт) приготовления гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	1
	128	<b>Практическое занятие 88.</b> Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	
	129	<b>Практическое занятие 89.</b> Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	1
	130	<b>Практическое занятие 90.</b> Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей. ( По заданию преподавателя).	1
	131	<b>Практическое занятие 91.</b> Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из грибов. ( По заданию преподавателя).	1
	132	<b>Практическое занятие 92.</b> Составление последовательности технологических операций	1

		для приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами»	
	133	<b>Практическое занятие 93.</b> Расчёт сырья, приготовление и отпуск гарниров из овощей и грибов. ( По заданию преподавателя).	1
3.2		<b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	8
	134	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	1
	135	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	1
	136	<b>Практическое занятие 94.</b> Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к приготовлению, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	1
	137	<b>Практическое занятие 95.</b>	1

		Применение основных правил приготовления горячих блюд и гарниров.	
	138	<b>Практическое занятие 96.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп. Расчет сырья – каши: гречневые крупы, пшено, рис. (По заданию преподавателя)	1
	139	<b>Практическое занятие 97.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп: перловые крупы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	140	<b>Практическое занятие 98.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых (фасоль). Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	141	<b>Практическое занятие 99.</b> Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром отварные с овощами. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
Раздел №4.		<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>
4.1		<b>Тема 4.1.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>	<b>8</b>
	142	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	143	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных	1

		<p>типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
	144	<p><b>Практическое занятие 100.</b></p> <p>Подготовка рабочего места повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</p>	
	145	<p><b>Практическое занятие 101.</b></p> <p>Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
	146	<p><b>Практическое занятие 102.</b></p> <p>Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).</p>	1
	147	<p><b>Практическое занятие 103.</b></p> <p>Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
	148	<p><b>Практическое занятие 104.</b></p> <p>Применение основных правил приготовления и реализации блюд из творога. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
	149	<p><b>Практическое занятие 105.</b></p> <p>Применение основных правил приготовления и реализации блюд из сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
4.2		<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p><b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b></p>	8
	150	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p>	1
	151	<p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор</p>	1

		соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспорт	
	152	<b>Практическое занятие 106.</b> Подготовка рабочее место повара, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо - измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовление, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	1
	153	<b>Практическое занятие 107.</b> Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	154	<b>Практическое занятие 108.</b> Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	155	<b>Практическое занятие 109.</b> Применение основных правил приготовления и реализации блюд из творога. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	156	<b>Практическое занятие 110.</b> Применение основных правил приготовления и реализации блюд из сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	157	<b>Практическое занятие 111.</b> Применение основных правил приготовления и реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
Раздел N5.		<b>Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>
5.1		<b>Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	2
	158	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	159	Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1
5.2		<b>Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>14</b>

160	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p>	1
161	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	1
162	<p><b>Практическое занятие 112.</b></p> <p>Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	1
163	<p><b>Практическое занятие 113.</b></p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, разнообразного ассортимента.</p>	1
164	<p><b>Практическое занятие 114.</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.</p>	1
165	<p><b>Практическое занятие 115.</b></p> <p>Приготовление рыбных блюд на пару. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
166	<p><b>Практическое занятие 116.</b></p> <p>Выполнение технологии приготовления припущенной рыбы.</p>	1
167	<p><b>Практическое занятие 117.</b></p> <p>Блюда из жареной рыбы приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)</p>	1
168	<p><b>Практическое занятие 118.</b></p> <p>Подготовка рабочее место, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации</p>	1

		блюд из нерыбного водного сырья в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	169	<b>Практическое занятие 119.</b> Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1
	170	<b>Практическое занятие 120.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	171	<b>Практическое занятие 121.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	172	<b>Практическое занятие 122.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
	173	<b>Практическое занятие 123.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Расчет сырья. (По заданию преподавателя)	1
Раздел №6.		<b>Раздел 6</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>	<b>34</b>
6.1		<b>Тема 6.1.</b> <b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	4
	174	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1
	175	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика.	1
	176	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1
	177	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	
6.2		<b>Тема 6.2</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>	<b>18</b>
	178	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1
	179	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных	1

		продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
180		Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
181		Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1
182		<b>Практическое занятие 124.</b> Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1
183		<b>Практическое занятие 125.</b> Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1
184		<b>Практическое занятие 126.</b> Выполнение технологии приготовления простых блюд, из мясо.	1
185		<b>Практическое занятие 127.</b> Выполнение технологии приготовления простых блюд из мясопродуктов.	1
186		<b>Практическое занятие 127.</b> Выполнение технологии приготовления простых блюд из мясопродуктов.	1
187		<b>Практическое занятие 128.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Сосиски и сардельки отварные. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
188		<b>Практическое занятие 129.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Колбаса отварная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
189		<b>Практическое занятие 130.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Колбаса, сосиски, сардельки жаренные. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
190		<b>Практическое занятие 131.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Ветчина жаренная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	
191		<b>Практическое занятие 132.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Котлеты, биточки, шницели. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1

	192	<b>Практическое занятие 133.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Фрикадельки жаренные во фритюре Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	193	<b>Практическое занятие 134.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Говядина, свинина, баранина отварная. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	194	<b>Практическое занятие 135.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жаренное мясо Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	195	<b>Практическое занятие 136.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Тушеное мясо. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
	196	<b>Практическое занятие 137.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд. Гуляш. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
6.3		<b>Тема 6.3</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b>	12
	197	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	1
	198	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	199	<b>Практическое занятие 138.</b> Подготовка рабочее место повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и подготовки к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика в	1

		соответствии с инструкциями и регламентами.	
200	<b>Практическое занятие 139.</b>	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с инструкциями и регламентами.	1
201	<b>Практическое занятие 140.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареная птица. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
202	<b>Практическое занятие 141.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареная дичь. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
203	<b>Практическое занятие 142.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Жареный кролик. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
204	<b>Практическое занятие 143.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеной птицы. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
205	<b>Практическое занятие 144.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеной дичи. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
206	<b>Практическое занятие 145.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из тушеного кролика. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
207	<b>Практическое занятие 146.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Блюда из рубленной птицы, дичи. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
208	<b>Практическое занятие 147.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд из кролика. Расчет сырья. (По заданию преподавателя).	1
209	<b>Дифференцированный зачёт</b>		1
210	<b>Дифференцированный зачёт</b>		1
	<b>Всего часов:</b>		<b>210</b>
	<b>Итого:</b>		<b>270</b>

Преподаватель:

Баленко Л.А.