

| Практическое обучение | Содержание учебного материала | 144 |
|---|---|--|
| <p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы Обработка, подготовка овощей грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы</p> | <p>1. Оценка качества овощей. 2. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов. 3. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, мяса, птицы. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). 5. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы. 7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. 8. Оценка качества п/ф. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>II <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>2</i> <i>1</i> <i>2</i> <i>2</i> <i>1</i></p> |
| <p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p> | <p>12 – 19 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 20 – 27 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов-пюре, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p><i>8</i> <i>8</i> <i>8</i></p> |
| <p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>28 – 35 Приготовление, подготовка к реализации горячих, холодных соусов разнообразного ассортимента и их производных, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p><i>8</i></p> |
| <p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p>36 – 43 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 44 – 51 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p><i>8</i> <i>8</i></p> |
| <p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки</p> | <p>52 - 59 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных продуктов, горячих блюд из творога, сыра. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p><i>8</i> <i>8</i></p> |

| | | |
|---|---|-------------|
| | 60 - 67 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения | |
| Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 68 – 75 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 |
| Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 76 – 83 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 84-91 Приготовление, оформление и отпуск жареных тушеных и запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 8 |
| Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы | 92- 99 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 |
| Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 100-107 Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Салаты разнообразного ассортимента, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | 8 |
| Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы | 108-111 Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, холодным закускам из овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. 112-119 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 8 |
| Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 120-127 Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих сладких блюд, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 128-131 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 132-139 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 4 8 |
| | 140-144. Зачет | 5 |

