

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

2021 г.

Программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии  
Разработчик:

Рекомендована \_\_\_\_\_

Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
*номер*

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	9
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	35
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	37
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 «ПЕРЕЧЕНЬ ПРОСТЫХ И ОСНОВНЫХ БЛЮД И ГПРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»</b>	38
<b>7. ПРИЛОЖЕНИЕ №2 «ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»</b>	39
<b>8. ПРИЛОЖЕНИЕ №3 «ПЕРЕЧЕНЬ СУПОВ»</b>	41
<b>9. ПРИЛОЖЕНИЕ №4 «ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ»</b>	42
<b>10. ПРИЛОЖЕНИЕ №5 «ПЕРЕЧЕНЬ РЫБНЫХ БЛЮД»</b>	43
<b>11. ПРИЛОЖЕНИЕ №6 «ПЕРЕЧЕНЬ МЯСНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД»</b>	44
<b>12. ПРИЛОЖЕНИЕ №7 «ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»</b>	46
<b>13. ПРИЛОЖЕНИЕ №8 «ПЕРЕЧЕНЬ СЛАДКМХ БЛЮД И НАПИТКОВ»</b>	48
<b>14. ПРИЛОЖЕНИЕ №9 «ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»</b>	49

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессии рабочих 16675 Повар и 12901 Кондитер и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы.

ПК 7.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания).

### 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики учащийся должен выполнять следующие **виды работ**:

- проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым и основным кулинарным блюдам, хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых и основных кулинарных блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов.
- подготовка сырья и приготовление простых и основных блюд из круп, риса, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- подготовка сырья и приготовление простых и основных супов
- подготовка сырья и приготовление простых и основных соусов
- обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд из рыбы
- механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса, субпродуктов, домашней птицы
- подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
- приготовление сладких блюд и напитков
- приготовление хлебобулочных изделий;
- приготовление мучных кондитерских изделий;
- приготовление тортов и пирожных;
- использование различных технологий приготовления и оформления простых и основных кулинарных блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценка качества готовых изделий;

В результате освоения рабочей программы производственной практики учащийся должен **иметь практический опыт** приготовления простых и основных кулинарных блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения программы производственной практики учащийся

**должен уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, подготовки сырья и приготовления блюд и изделий;
- обрабатывать различными методами сырьё;
- Нарезать и формовать традиционные виды сырья;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных и простых блюда, гарниров и изделий;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты и готовые полуфабрикаты.
- **знать**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству основных видов продуктов;
- технику обработки и подготовки сырья;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд, гарниров и изделий;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и основных блюд, гарниров, изделий, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - правила проведения бракеража;
  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

ПП 07.01. - 504 ч

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

### ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» выполнение работ по профессиям повар, кондитер в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы.
ПК 7.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов производственной практики профессионального модуля*	Всего часов
1	2	3
<b>2 курс, 4 семестр</b>		
ПК 7.1.	Раздел 1. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	24
ПК 7.2.	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	30
ПК 7.3.	Раздел 3. Приготовление супов	18
ПК 7.4.	Раздел 4. Приготовление соусов	12
ПК 7.5.	Раздел 5. Приготовление блюд из рыбы	24
ПК 7.6.	Раздел 6. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	48
ПК 7.7.	Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	30
ПК 7.8.	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков	30
Итого за 4 семестр		216
<b>3 курс, 5 семестр</b>		
ПК 7.1.	Раздел 9. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.	12
ПК 7.2.	Раздел 10. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	30
ПК 7.3.	Раздел 11. Приготовление супов	6
ПК 7.4.	Раздел 12. Приготовление соусов	6
ПК 7.5.	Раздел 13. Приготовление блюд из рыбы	12
ПК 7.6.	Раздел 14. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	24
ПК 7.7.	Раздел 15. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12
ПК 7.8.	Раздел 16. Приготовление сладких блюд и напитков	6
ПК 7.9.	Раздел 17. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	178
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
Итого за 5 семестр		288
Всего:		504

#### 3.2. Содержание обучения по программе производственной практики профессионального модуля

\*

Наименование разделов программы производственной практики профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения						
1	2	3	4						
<i>1 курс 2 семестр</i>									
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b></p>		24							
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="524 440 629 655" style="text-align: center; vertical-align: top;">1</td> <td data-bbox="629 440 1727 655"> <p><b>Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей.</b> Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд «овощи отварные в кожуре и без», «капуста цветная припущенная», «картофельное пюре». Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд. Обработка различными методами и нарезание овощей. Приготовление блюд и подготовка к отпуску. Оценка качества готовых блюд.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 655 629 1126" style="text-align: center; vertical-align: top;">2</td> <td data-bbox="629 655 1727 1126"> <p><b>Приготовление простых и основных жаренных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Перец сладкого жареного; - Кабачки жареные; - Картофель, жаренный во фритюре; - Лук кольцами, жаренный во фритюре; - Грибы жареные на гриле во фритюре; Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Обработка различными методами овощей и грибов. Нарезание и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. Приготовление простых основных блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 1126 629 1437" style="text-align: center; vertical-align: top;">3</td> <td data-bbox="629 1126 1727 1437"> <p><b>Приготовление простых и основных тушеных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Грибы, тушеные в сметанном соусе; - Грибы, тушеные с картофелем; - Овощи, запеченные с сыром; - Смесь из овощей в молочном соусе. Проверка органолептическим способом годности грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из грибов.</p> </td> </tr> </table>	1	<p><b>Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей.</b> Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд «овощи отварные в кожуре и без», «капуста цветная припущенная», «картофельное пюре». Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд. Обработка различными методами и нарезание овощей. Приготовление блюд и подготовка к отпуску. Оценка качества готовых блюд.</p>	2	<p><b>Приготовление простых и основных жаренных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Перец сладкого жареного; - Кабачки жареные; - Картофель, жаренный во фритюре; - Лук кольцами, жаренный во фритюре; - Грибы жареные на гриле во фритюре; Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Обработка различными методами овощей и грибов. Нарезание и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. Приготовление простых основных блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.</p>	3	<p><b>Приготовление простых и основных тушеных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Грибы, тушеные в сметанном соусе; - Грибы, тушеные с картофелем; - Овощи, запеченные с сыром; - Смесь из овощей в молочном соусе. Проверка органолептическим способом годности грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из грибов.</p>	6	3
1	<p><b>Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей.</b> Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд «овощи отварные в кожуре и без», «капуста цветная припущенная», «картофельное пюре». Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд. Обработка различными методами и нарезание овощей. Приготовление блюд и подготовка к отпуску. Оценка качества готовых блюд.</p>								
2	<p><b>Приготовление простых и основных жаренных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Перец сладкого жареного; - Кабачки жареные; - Картофель, жаренный во фритюре; - Лук кольцами, жаренный во фритюре; - Грибы жареные на гриле во фритюре; Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Обработка различными методами овощей и грибов. Нарезание и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. Приготовление простых основных блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.</p>								
3	<p><b>Приготовление простых и основных тушеных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Приготовление блюд: - Грибы, тушеные в сметанном соусе; - Грибы, тушеные с картофелем; - Овощи, запеченные с сыром; - Смесь из овощей в молочном соусе. Проверка органолептическим способом годности грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из грибов.</p>								

		Обработка различными методами грибов. Нарезание грибов. Охлаждение и замораживание грибов. Приготовление и оформление блюд из грибов. Оценка качества готовых блюд.		
	4	<b>Приготовление простых и основных блюд из полуфабриката и фаршированных блюд из овощей.</b> Приготовление блюд: - Смеси из замороженных овощей на пару; - Овощное пюре из полуфабриката; - Перец, фаршированный; - Помидоры, фаршированные; Проверка органолептическим способом годности овощей. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд. Размораживание овощей. Приготовление и оформление блюд. Оценка качества.	6	3
<b>Раздел 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
	1	<b>Приготовление каш и гарниров из круп и риса.</b> Приготовление блюд: - Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши; - Гарниры из каш; Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Оценка качества готовых блюд.		
	2	<b>Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.</b> Приготовление блюд: - Пюре из отварной фасоли с маслом; - Отварной горох с томатом; - Отварная кукуруза в початках; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и оформление блюд. Оценка качества готовых блюд.	6	3
<b>Тема 2.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
	3	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> - Макароны отварные с маслом; - Макароны; Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и оформление блюд из макаронных		

		изделий. Оценка качества готовых блюд.		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из яиц и творога</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	4	<b>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</b> Приготовление и оформление простых блюд из яиц: - Яйца вареные всмятку, в «мешочек», «пашот»; - Яйца, жареные на плоской поверхности; - Сырники; - Вареники ленивые; - Шарики из творога, жаренные во фритюре; Проверка органолептическим способом качества яиц, жира. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и оформление блюд из яиц. Оценка качества готовых блюд.		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем и гарниров из теста</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	5	<b>Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста и гарниров</b> - Пельмени; - Мучные клецки отварные; - Домашняя лапша; Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и оформление мучных блюд и гарниров из теста. Оценка качества готовых блюд.		
<b>Раздел 3</b> <b>Приготовление супов</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление бульонов и отваров.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<b>Приготовление бульонов и отваров.</b> Приготовление бульонов и отваров: - Бульон из домашней птицы; - Мясной бульон; - Рыбный бульон; - Грибной бульон; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления бульонов. Приготовление и оформление бульонов. Оценка качества бульонов		
<b>Тема 3.2.</b> <b>Приготовление простых супов.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	2	<b>Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.</b> Приготовление заправочных супов: - Борщ мясной; - Щи из свежей капусты; - Рассольники; - Солянка мясная; - Суп – пюре крупяной; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления бульонов и заправочных супов. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд.		

	3	<b>Приготовление молочных и холодных супов.</b> Приготовление супов: - Суп молочный с лапшой; - Окрошка; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление супов. Приготовление и оформление супов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление соусов</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Технология приготовления соусов.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<b>Приготовление полуфабрикатов для соусов.</b> Приготовление полуфабрикатов для соусов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление соусов. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление и оформление соусов. Оценка качества готовых соусов.	6	3
	2	<b>Приготовление горячих и холодных соусов.</b> Приготовление горячих сладких соусов: - Сладкий соус на основе фруктового пюре, сока, сиропов; - Соус красный основной; - Соус белый основной; - Соус сметанный основной; Приготовление холодных соусов: - Маринад овощной; - Масленные смеси; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление горячих сладких соусов. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление и оформление соусов. Оценка качества готовых соусов.	6	3
<b>Раздел 5</b> <b>Приготовления блюд из рыбы</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<b>Приготовление простых и основных отварных и припущенных блюд из рыбы.</b> Приготовление простых и основных отварных блюд из рыбы. Проверка органолептическим способом качества рыбы, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	2	<b>Приготовление простых жареных блюд из рыбы</b> Приготовление простых, жареных блюд из рыбы: - рыба жареная во фритюре целиком; - рыба жареная во фритюре порционными кусками; - рыба жареная на плоской поверхности; - рыба жареная основным способом; Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим	6	3

		требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.		
	3	<b>Приготовление блюд из простых рубленых рыбных полуфабрикатов в панировке.</b> Приготовление блюд: котлеты, биточки в панировке жареные основным способом. Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	4	<b>Приготовление простых тушеных и запечённых блюд из рыбы.</b> Приготовление блюд: - котлеты, запеченные в жарочном шкафу; - биточки, в панировке запеченные в жарочном шкафу; Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	3
<b>Раздел 6</b> <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>		<b>Содержание:</b>		3
	1	<b>Приготовление отварных и жареных блюд из мясопродуктов.</b> Приготовление отварных и жареных блюд из мясопродуктов: - Отварные сосиски, сардельки, вареная колбаса порциями. - Жареные основным способом сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон. Проверка органолептическим способом качества мясопродуктов и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мясопродуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мясопродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мясопродуктов. Оценка качества готовых блюд.	6	
	2	<b>Приготовление отварных и паровых блюд из мяса и домашней птицы.</b> Приготовление блюд: - Баранина отварная с овощами; - Котлеты натуральные паровые; - Курица отварная целиком; Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	3	<b>Приготовление жаренных и тушеных блюд из мяса</b> Проверка органолептическим способом качества мяса. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Оценка	6	3

	качества готовых блюд.		
4	<p><b>Приготовление запечённых и жареных блюд порционным и мелким куском из мяса и домашней птицы.</b></p> <p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Говядина тушеная в соусе;</li> <li>- Зразы отбивные;</li> <li>- Азу;</li> <li>- Чахохбили;</li> <li>- Солянка сборная на сковороде;</li> <li>- Жульен из курицы;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	3
5	<p><b>Приготовление жареных порционных блюд из свинины и говядины.</b></p> <p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эскалоп;</li> <li>- Шницель отбивной;</li> <li>- Корейка свиная.</li> <li>- Антрекот;</li> <li>- Ромштекс;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса. Использование данной технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	3
6	<p><b>Приготовление жареных мелкокусковых блюд и блюд из натурально – рубленой массы из говядины.</b></p> <p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бефстроганов;</li> <li>- Поджарка;</li> <li>- Бифштекс натурально – рубленный;</li> <li>- Бифштекс по – деревенски;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	3
7	<p><b>Приготовление жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы.</b></p> <p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Котлеты;</li> <li>- Биточки;</li> <li>- Шницель;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней</p>	6	3

		птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.		
	8	<b>Приготовление отварных и тушеных блюд из субпродуктов</b> Приготовление блюд: - Язык отварной. - Печень по – строгановски; - Почки по – русски; Проверка органолептическим способом качества субпродуктов. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из субпродуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Оценка качества готовых блюд.	6	3
<b>Раздел 7 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			30	
<b>Тема 7.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b>	Содержание:		6	3
	1	<b>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: - холодные бутерброды (открытые, закрытые); - рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями, ассорти мясное. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями с применением различных технологий. Оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
<b>Тема 7. 2. Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок из овощей и яиц</b>	Содержание:		6	3
	2	<b>Приготовление холодных блюд и закусок из свежих, сырых овощей и яиц.</b> Приготовление салатов из свежих и сырых овощей: - салаты овощные, фруктово – овощные, фруктовые; - салат «Греческий»; - салат – коктейль; Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и яиц: - фаршированные яйца; - помидоры фаршированные; - капуста квашенная; Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и блюд, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
	3	<b>Приготовление салатов из варёных овощей, винегретов.</b> Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: - винегрет;	6	3



		- салат с мясными продуктами; - салат – коктейль; Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и блюд, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
<b>Тема 7.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок из рыбных и мясных продуктов.</b>	Содержание:		6	3
	4	<b>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. - салат с рыбой и морепродуктами; - сельдь с луком; - рыба жареная под маринадом; Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с применением различных технологий. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
	5	<b>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и субпродуктов.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. - язык отварной; Приготовление холодных заливных блюд из мяса и птицы: - мясо заливное; - заливное из птицы; Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с применением различных технологий. Оценка качества готовых блюд и закусок, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	3
<b>Раздел 8 Приготовление сладких блюд и напитков</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 8.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.</b>	Содержание:		6	3
	1	<b>Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд.</b> Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд: - фрукты натуральные; - лимон с сахаром; - мороженое порциями; Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление холодных и горячих сладких блюд с использованием различных технологий приготовления; оформление сладких блюд с использованием различных технологий. Оценка качества готовых блюд		
	2	<b>Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд.</b>	6	

		<p>Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- яблоки печеные; яблоки жареные во фритюре.</li> <li>- кисель из свежих плодов;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление холодных и горячих сладких блюд с использованием различных технологий приготовления; оформление сладких блюд с использованием различных технологий. Оценка качества готовых блюд</p>		
<p><b>Тема 8.2.</b> <b>Приготовление простых горячих и холодных напитков.</b></p>	Содержание:			
	3	<p><b>Приготовление и оформление простых горячих сладких напитков.</b></p> <p>Приготовление и оформление простых горячих сладких напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кофе черный с сахаром;</li> <li>- кофе с молоком;</li> <li>- кофе натуральный с сгущенным молоком;</li> <li>- кофейный напиток;</li> <li>- какао с молоком;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым горячим напиткам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих напитков с использованием различных технологий приготовления; оформление напитков с использованием различных технологий. Оценка качества готовых напитков.</p>	6	3
	4	<p><b>Приготовление горячих сладких напитков.</b></p> <p>Приготовление и оформление простых горячих сладких напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чай с сахаром;</li> <li>- чай с лимоном;</li> <li>- чай с молоком;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым горячим напиткам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих напитков с использованием различных технологий приготовления; оформление напитков с использованием различных технологий. Оценка качества готовых напитков.</p>	6	3
	5	<p><b>Приготовление и оформление простых холодных сладких напитков.</b></p> <p>Приготовление и оформление простых холодных сладких напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лимонный сладкий напиток;</li> <li>- напиток из плодов шиповника;</li> <li>- морс из ягод;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым напиткам; Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков. Приготовление холодных напитков с использованием различных технологий приготовления; оформление напитков с использованием различных технологий. Оценка качества готовых напитков.</p>	6	3

Итого за 2 семестр		216	
<i>2 курс, 3 семестр</i>			
<b>Раздел 9. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 9.1. Технология приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание:</b>	6	3
	<p>1</p> <p><b>Приготовление простых и основных отварных, припущенных и жареных блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>  Приготовление блюд:  - Свекольное пюре;  - Морковное пюре;  - Капуста брокколи отварная с сыром;  - Капуста брюссельская припущенная;  - Картофель жареный, из отварного;  - Помидоры жареные;  - Баклажаны жареные;  - Овощи, жареные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки;  - Дольки картофеля в панировке, жареные во фритюре;  - Жареные овощные изделия: зразы, шницель, котлеты;  - Жареные грибы;  Проверка органолептическим способом годности овощей для приготовления блюд:  Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд.  Обработка различными методами и нарезание овощей. Приготовление блюд и подготовка к отпуску. Оценка качества готовых блюд.</p>		
	<p>2</p> <p><b>Приготовление простых и основных тушеных и запечённых блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление блюд из полуфабриката и фаршированных блюд.</b>  Приготовление блюд:  - Икра овощная;  - Лечо;  - Соте  - Картофель, запеченный в фольге;  - Овощи, запеченные под соусом;  - Картофельная запеканка;  - Грибы, запеченные с сыром;  - Жульен;  Овощное пюре из замороженного полуфабриката;  - Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности;  Голубцы (с мясом, со шпинатом);  - Кабачки фаршированные;  Проверка органолептическим способом годности овощей.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей.  Обработка различными методами овощей.  Нарезание овощей.</p>	6	3

		Охлаждение и замораживание овощей. Приготовление и оформление блюд из овощей. Оценка качества готовых блюд.		
<b>Раздел 10</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 10.1.</b> <b>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<b>Приготовление каш и гарниров из круп и простых блюд из вязких каш.</b> Приготовление блюд: - Рис откидной; - Рис паровой; - Ризотто; - Плов овощной, сладкий; - Поленты; - Запеканки из различных круп; - Пудинги из различных круп; - Крупеники; - Крупяные котлеты, биточки; - Запеканки из макарон в яично-молочной смеси; Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	2	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> Приготовление блюд: Запеканки из макарон в яично-молочной смеси; - Гарниры из макаронных изделий; - Лапшевник; - Песто; Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп. Оценка качества готовых блюд.	6	3
	3	<b>Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.</b> Приготовление блюд: - Отварная фасоль с луком; - Тушеная фасоль с луком; - бобовые со шпиком и луком; - Стручковая фасоль с орехами и соусом; - Пюре из отварного гороха с луком; - Отварная кукуруза на пару и молоке; - Начинки из круп и бобовых; Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор производственного	6	3

		инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление блюд. Приготовление и оформление блюд Оценка качества готовых блюд.		
<b>Тема 10.2.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из яиц и творога.</b>	4	<b>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</b> Приготовление и оформление простых блюд из яиц: - Яйца запеченные; - Яичница-глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, с луком, с помидорами); - Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный); - Яичная кашка; Приготовление простых блюд из творога: - Вареники с творогом; - Пудинг; - Запеканка; Проверка органолептическим способом качества яиц, творога, жира, молочных продуктов, муки, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Оценка качества готовых блюд	6	3
<b>Тема 10.3.</b> <b>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, из теста с фаршем и гарниров из теста.</b>	5	<b>Приготовление и оформление простых и мучных блюд из теста, гарниров.</b> - Манты; - Равиоли; - Вареники с фаршем (картофельным, капустным и вишней); Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление блюд. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд,	6	3
<b>Раздел 11</b> <b>Приготовление супов</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 11.1.</b> <b>Приготовление бульонов, отваров и простых супов.</b>	<b>Содержание:</b>			3
	1	<b>Приготовление отваров, бульонов, заправочных, молочных и холодных супов.</b> Приготовление бульонов и отваров: - Бульон костный; - Бульон из концентрата промышленного производства; - Овощной отвар; - Фруктовый отвар; Приготовление простых супов: - Солянка вегетарианская с грибами; - Суп овощной с крупой; - Суп из замороженных овощных смесей; - Суп харчо - Суп молочный с рисом; - Супы на фруктовом отваре; - Борщ холодный; - Свекольник; - Ботвинья; Проверка органолептическим способом качества сырья. Их соответствие технологическим требованиям. Механическая обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовление бульонов, отваров и простых супов.	6	

		Приготовление и оформление бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества готовых блюд.		
<b>Раздел 12</b> <b>Приготовление соусов</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 12.1.</b> <b>Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; приготовление соусов.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<p><b>Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление горячих и холодных соусов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление коричневого бульона, пассировок: красной, белой, сухой, жировой.</li> <li>- Соус красный основной и его производные: с эстрагоном, с луком, кисло-сладкий, с горчицей;</li> <li>- Соус белый основной и его производные: соус грибной, луковый с шампиньонами, с ветчиной и грибами;</li> <li>- Соус перечный;</li> <li>- Соус польский;</li> <li>- Соус из сыра, крабовый, с яичным желтком и сыром;</li> <li>- Соус сухарный;</li> <li>- Соус сметанный с томатом;</li> <li>- Соус хрен;</li> <li>- Соусы на основе готовых соусов промышленного производства;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья. Их соответствие технологическим требованиям. Механическая кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления пассировок, бульонов, соусов. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовление и оформление соусов. Оценка качества готовых соусов.</p>		
<b>Раздел 13</b> <b>Приготовление блюд из рыбы</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 13.1.</b> <b>Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	1	<p><b>Приготовление отварных, припущенных и жареных блюд из рыбы.</b></p> <p>Приготовление простых и основных отварных блюд из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рыба отварная на пару;</li> </ul> <p>Приготовление простых и основных припущенных блюд из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рыба, припущенная на овощной подушке;</li> <li>- Рыба жареная в панировке на рифленном гриле;</li> <li>- Рыба жареная в кляре;</li> <li>- Рыба жареная во фритюре в жидком тесте;</li> <li>- Рыбный шашлык;</li> <li>- Замороженные рыбные палочки;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p>		
	2	<p><b>Приготовление блюд из простых рубленых рыбных полуфабрикатов в панировке и запечённых блюд из рыбы.</b></p> <p>Приготовление блюд:</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эпитайзеры;</li> <li>- Котлеты жареные во фритюре;</li> <li>- Рыба, запеченная в жарочном шкафу;</li> <li>- Рыба, запеченная в соусе, в сливках, бульоне, паровой конвекции;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы и её соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Механическая кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p>		
<b>Раздел 14</b>				
<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>				
<b>Тема 14.1.</b>		<b>Содержание:</b>	<b>24</b>	<b>3</b>
<b>Технология приготовления и оформления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>	<b>1</b>	<p><b>Приготовление отварных и паровых блюд, тушеных блюд из мяса и домашней птицы крупным, порционным и мелким куском.</b></p> <p>Приготовление отварных и паровых блюд из мяса и домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Филе куриное на пару;</li> <li>- Котлета натуральная паровая;</li> <li>- Фрикассе;.</li> </ul> <p>Приготовление тушеных блюд из мяса и домашней птицы крупным, порционным и мелким куском:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Баранина тушеная с овощами;</li> <li>- Гуляш;</li> <li>- Рагу из свинины;</li> <li>- Мясо духовое;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Механическая и кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>	<b>6</b>	
	<b>2</b>	<p><b>Приготовление запеченных блюд из мяса и домашней птицы; жареных порционных блюд из свинины и говядины.</b></p> <p>Приготовление запеченных блюд из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Телятина, запеченная в соусе;</li> </ul> <p>Приготовление жареных порционных блюд из свинины и говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Котлеты отбивные;</li> <li>- Стейк из говядины;</li> <li>- Лангет;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Механическая кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд.</p>	<b>6</b>	<b>3</b>
	<b>3</b>	<p><b>Приготовление жаренных порционных блюд из домашней птицы; жаренных во</b></p>	<b>6</b>	<b>3</b>

		<p><b>фритюре, мясных рубленых полуфабрикатов в панировке и блюд из куриной котлетной массы.</b></p> <p>Приготовление жаренных порционных блюд из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Котлеты по - киевски;</li> <li>- Шницель столичный;</li> </ul> <p>Приготовление жаренных во фритюре, мясных рубленых полуфабрикатов в панировке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Котлеты, биточки жареные во фритюре;</li> <li>- Бургеры куриные;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Механическая и кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>		
	4	<p><b>Приготовление мелкокусковых жареных блюд из домашней птицы и отварных, тушённых и жареных блюд из субпродуктов.</b></p> <p>Приготовление мелкокусковых жареных блюд из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наггетсы;</li> </ul> <p>Приготовление жареных блюд из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Куриные крылья, ножки в панировке;</li> <li>- Куры гриль;</li> <li>- Цыплята табака;</li> <li>- Шашлык из курицы;</li> <li>- Курица карри;</li> <li>- Утиная грудка;</li> </ul> <p>Приготовление отварных блюд из субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мозги отварные;</li> <li>- Почки в сливках;</li> <li>- Рагу из языка;</li> <li>- Вымя тушеное;</li> <li>- Мозги жареные;</li> <li>- Почки жареные с овощами;</li> <li>- Ассорти из субпродуктов, жареных на сковороде;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества домашней птицы, его соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы. Механическая кулинарная обработка сырья. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы. Использование данной технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	3
<b>Раздел 15</b>			<b>12</b>	
<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>				
<b>Тема 15.1.</b>		Содержание:	6	3
<b>Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов</b>	1	<p><b>Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов.</b></p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие бутерброды (сэндвичи, панини в лаваше, в тортильях);</li> </ul>		



<p><b>порциями.</b></p>	<p>Приготовление салатов из вареных овощей:  - лобио;  - икра овощная;  - икра грибная;  - фасоль в томатном соусе с черносливом;  Приготовление салатов из свежих и сырых овощей:  - салат «Цезарь»;  - салаты с различными наполнителями;  - салат из сыра;  - капуста провансаль;  Проверка органолептическим способом качества продуктов и соответствие технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Механическая кулинарная обработка сырья. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и блюд, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.</p>		
<p><b>Тема 15.2.</b>  <b>Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок из овощей, яиц и сыра, из рыбных и мясных продуктов</b></p>	<p>Содержание:</p> <p>2 <b>Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и сыра, рыбных и мясных продуктов</b>  Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и сыра:  - овощи – гриль холодные;  - яйца со шкварками;  - артишоки консервированные;  - маринованные грибы с луком;  - Баклажаны фаршированные;  Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов:  - рыба отварная с хреном;  - рыба заливная;  - студень рыбный;  - рыба под соусом майонезом;  - ассорти рыбное;  Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов:  - студень из субпродуктов;  - ростбиф;  - домашняя птица жареная;  - филе птицы под майонезом;  - сациви из курицы;  Приготовление холодных заливных блюд из мяса и птицы:  - студень из мяса и птицы;  Проверка органолептическим способом качества продуктов и соответствие технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Механическая кулинарная обработка сырья. Подбор производственного инвентаря для приготовления салатов из свежих и сырых овощей, закусок и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов с применением различных технологий. Оценка качества готовых салатов, закусок и</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

		блюды, проведение бракеража. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
<b>Раздел 16</b> <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 16.1.</b> <b>Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков.</b>	Содержание:		6	3
1	<p><b>Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков.</b>  Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд и напитков:  - фрукты на шпажках;  - быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками;  - хлебный квас;  - фруктовый квас;  - холодный лимонный (апельсиновый) чай;  - свежееотжатые фруктовый, ягодный и овощной соки, купажируемые соки.  - компот из сушеных фруктов;  - компот из свежих плодов и ягод;  - напиток из ревеня;  - сбитень;</p> <p>Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд и напитков:  - горячий лимонный пунш;  - пунш с молоком;  - горячий пунш с пряностями;  - глинтвейн;  - кисель из сухого полуфабриката промышленного производства;  - яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей;</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья и соответствия технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам и напиткам. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков с использованием различных технологий приготовления; оформление сладких блюд и напитков с использованием различных технологий. Оценка качества готовых блюд.</p>			
<b>Раздел 17</b> <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			<b>178</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий, хлеба и изделий из теста с фаршем.</b>	Содержание:		6	3
1	<p><b>Приготовление безопасного и опасного дрожжевого теста и изделий из него.</b>  Приготовление безопасного и опасного дрожжевого теста и изделий из него: ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом  Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления безопасного и опасного теста и изделий. Использование</p>			

	различных технологий приготовления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.		
2	<p><b>Приготовление простых хлебобулочных изделий.</b>  Приготовление изделий:  булочка «Дорожная», булочка «Школьная», хлеб.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста и изделий. Использование различных технологий приготовления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
3	<p><b>Приготовление теста для блинов и оладий и изделий из него.</b>  Приготовление теста, приготовление блинов, оладий.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста и изделий. Использование различных технологий приготовления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
4	<p><b>Приготовление изделий из теста с фаршем.</b>  Приготовление изделий из теста с фаршем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирожки печеные;</li> <li>- пирог закрытый;</li> <li>- кулебяка;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к заданным изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста и изделий. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
5	<p><b>Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.</b>  Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- слойки;</li> <li>- пирожки жареные;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к заданным изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста и изделий. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
6	<p><b>Приготовление изделий жаренных во фритюре.</b>  Приготовление изделий, жаренных во фритюре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чебуреки;</li> <li>- пончики;</li> <li>- пирожки жареные;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к заданным изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста и изделий. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3

Тема 1.1.	Содержание:		6	3
<b>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</b>	7	<b>Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.</b> Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: - печенье нарезное; - печенье сдобное; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	8	<b>Приготовление песочного теста и изделий из него.</b> Приготовление песочного теста и изделий из него: - сочни с творогом; - кекс «Столичный»; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	9	<b>Приготовление пряничного теста и изделий из него.</b> Приготовление пряничного теста и изделий из него: - пряники; - коржики; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к пряничным изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничных изделий. Использование различных технологий приготовления пряничного теста и изделий. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	10	<b>Приготовление бисквитного теста и изделия из него.</b> Приготовление бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него: - бисквитные полуфабрикаты; - рулет бисквитный; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к бисквитным изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных изделий. Использование различных технологий приготовления бисквитного теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	11	<b>Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него.</b> Приготовление заварного теста и изделий из него: - заварные полуфабрикаты; - трубочки из заварного теста; - профитроли; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к заварному тесту, полуфабрикатам и изделиям из него. Выбор производственного инвентаря и оборудования	6	3

		для приготовления заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него Оценка качества готовых полуфабрикатов и изделий.		
	12	<b>Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него.</b> Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: - языки слоеные; - пирожки слоеные сладкие; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к пресному слоёному тесту. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Использование различных технологий приготовления пресного слоёного теста. Оценка качества готовых изделий.	6	3
<b>Тема 1.3. Приготовление и оформление тортов и пирожных</b>	<b>Содержание:</b>		6	3
	13	<b>Приготовление бисквитных пирожных и тортов.</b> Приготовление и оформление тортов и пирожных: - пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное); - торт «Подарочный»; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Использование различных технологий приготовления бисквитных тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий.		
	14	<b>Приготовление песочных пирожных и тортов.</b> - пирожное «Песочное», глазированное помадой; - торт « Ленинградский»; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к песочным тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Приготовление тортов и пирожных. Оценка качества изделий.	6	3
	15	<b>Приготовление слоеных пирожных и тортов.</b> Приготовление слоёных полуфабрикатов, тортов и пирожных из них: - пирожное « Слойка « с кремом; - торт « Наполеон» Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к слоёным тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Расчёт сырья. Приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий	6	3
	16	<b>Приготовление заварных пирожных.</b> - пирожное « Трубочка» с кремом; - пирожное « Трубочка» с белковым кремом; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к слоёным тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Расчёт сырья. Приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий	6	3

	17	<b>Приготовление воздушных, ореховых, крошковых пирожных</b> Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное); пирожное «Картошка» обсыпная. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Использование различных технологий приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Оценка качества готовых изделий.	6	3
	18	<b>Приготовление воздушно – орехового торта.</b> Торт «Киевский» Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Использование различных технологий приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Оценка качества готовых изделий.	6	3
<b>Тема 1.4</b> <b>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий, хлеба и изделий из теста с фаршем.</b>	Содержание:			3
	19	<b>Приготовление безопасного и опарного дрожжевого теста, простых хлебобулочных изделий.</b> Приготовление безопасного и опарного дрожжевого теста и изделий из него: - пампушки для борща; - пирожки печеные; Приготовление простых хлебобулочных изделий: - приготовление булочных изделий; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья, приготовления теста, фарша, изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления и оформления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.	6	
	20	<b>Приготовление теста для блинов и оладий, изделий жаренных во фритюре.</b> Приготовление теста для блинов и оладий и изделия из него: - блины фаршированные; - блинчики фаршированные; - оладьи с наполнителями; Приготовление изделий, жаренных во фритюре: - беляши; - хворост; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья, приготовления теста, фарша, изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления и оформления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	21	<b>Приготовление изделий с фаршем; слоёного дрожжевого теста и изделий из него.</b>	6	3

		<p>Приготовление изделий из теста с фаршем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пироги полузакрытые;</li> <li>- пироги открытые;</li> <li>- расстегаи;</li> <li>- мясные изделия, запеченные в тесте;</li> </ul> <p>Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирог слоеный;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья, приготовления теста, фарша, изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления и оформления дрожжевых изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Приготовление и оформление</b> <b>основных мучных и</b> <b>кондитерских изделий</b>	Содержание:		30	
	22	<p><b>Приготовление пресного сдобного, пряничного теста и изделий из него.</b></p> <p>Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пироги с яблоками;</li> </ul> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него сырцовым и заварным способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- коврижки;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
	23	<p><b>Приготовление песочного теста и изделий из него.</b></p> <p>Приготовление песочного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- песочные полуфабрикаты (сладкие и соленые);</li> <li>- песочная лепешка с орехами;</li> <li>- печенье выемное, масляное, творожное;</li> <li>- рожок песочный;</li> <li>- кекс «творожный»;</li> <li>- кекс «мраморный»;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
	24	<p><b>Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</b></p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бисквит «Прага»;</li> <li>- пирог бисквитный;</li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор производственного инвентаря и оборудования для</p>	6	3

		приготовления теста и изделий из него. Использование различных технологий приготовления теста и изделий Оценка качества готовых изделий.		
	25	<b>Приготовление заварного теста и изделий из него.</b> Приготовление заварного теста и изделий из него: - кольцо воздушное; Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. - пирожное «Кольцо заварное» с кремом; - пирожное «Трубочка» с обсыпкой; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожных. Расчёт сырья. Приготовление полуфабрикатов и пирожных. Оценка качества готовых изделий	6	3
	26	<b>Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него.</b> Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: - валованы; - яблоки в слойке; - печенье из слоеного теста; - ушки слоеные; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к тортам пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Расчёт сырья. Приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий	6	3
<b>Тема 1.6. Приготовление и оформление тортов и пирожных</b>	Содержание:		24	
	27	<b>Приготовление бисквитных пирожных и тортов</b> Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов: - пирожные бисквитные нарезные, фруктовые и легкие обезжиренные; - торты бисквитные «Прага», «Сказка», «Ночка», фруктовые и легкие обезжиренные торты; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к основным и отделочным полуфабрикатам, бисквитным тортам и пирожным, отделочных полуфабрикатов к ним. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов, пирожных и отделочных полуфабрикатов к ним. Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов, бисквитных тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий.	6	3
	28	<b>Приготовление песочных полуфабрикатов, тортов и пирожных.</b> - Пирожное песочное нарезное и из штучно выпеченных полуфабрикатов; - торт «Песочный»; - торт «Абрикотин»; Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.	6	3



	29	<p><b>Приготовление слоёных тортов и пирожных.</b>          Приготовление слоёных полуфабрикатов, тортов и пирожных из них:          - пирожное «Трубочка» и «Муфточка» с кремом;          - торт « Наполеон»</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к тортам и пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных. Механическая кулинарная обработка сырья. Использование различных технологий приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	3
	30	<p><b>Приготовление воздушных, ореховых и крошковых пирожных и тортов.</b>          - пирожное воздушное «Георгин» с кремом;          - пирожное «Миндальное»;          - крошковые пирожные;          - торты из воздушных полуфабрикатов</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение их соответствия технологическим требованиям к пирожным. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожных. Расчёт сырья. Приготовление полуфабрикатов и пирожных. Оценка качества готовых изделий</p>	4	3
<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	2
<b>Итого за 3 семестр</b>			<b>288</b>	
<b>Всего:</b>			<b>504</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики профессионального модуля осуществляется на предприятиях общественного питания.

Оборудование рабочих мест предприятий общественного питания

- столы производственные;
- оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;
- посуда, инструмент, инвентарь для приготовления блюд и изделий.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
3. Дубровская, Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. – 1-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2015. – 174 с.
4. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
5. Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень).
6. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 128 с.
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
8. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 288 с.
9. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учебник для студ.

учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.

Дополнительная литература

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама»; <http://restoran.panor.ru>

1. «Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
2. Приложение к Сборнику рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Экономика, 1996.
5. Сборник рецептов для повара. - Р/на Д «Феникс», 2001.
6. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий - М.: Хлебпродинформ, 2001.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания, 2002.

Журналы «Питание и общество», «Секреты кулинарии», «Хлебосол», «Гастрономъ», «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

В рамках ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающиеся выполняют работы по профессиям «Повар» и «Кондитер».

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы производственной практики должна обеспечиваться кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Форма контроля	Метод контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов
	ЗУН *	Компетенции (код)						
ПП 07.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Отработка блюд.	Индивидуальный	Задания на практику	Дневник практики. Отчёт. Характеристика.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК
		ПК 7.1. - 7.9.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Индивидуальный	Задание для зачёта	Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ 07.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.  ПК 7.1. - 7.9.	Промежуточный контроль	Экзамен (квалификационный)	Индивидуальный	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

Перечень простых и основных блюд, гарниров  
из овощей, грибов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Овощи отварные (в кожуре и без).
2. Картофельное пюре.
3. Свекольное пюре.
4. Морковное пюре.
5. Капуста брокколи отварная с сыром.
6. Капуста брюссельская припущенная.
7. Капуста цветная припущенная.
8. Смеси из овощей в молочном соусе.
9. Картофель, жаренный из отварного.
10. Перец сладкий жаренный.
11. Помидоры жаренные.
12. Баклажаны жаренные.
13. Кабачки жаренные.
14. Овощи, жаренные на открытом огне: баклажаны, перец сладкий, кабачки.
15. Картофель, жареный во фритюре.
16. Дольки картофеля в панировке, жаренные во фритюре.
17. Лук кольцами, жаренный во фритюре.
18. Жаренные овощные изделия: котлеты, зразы, шницель.
19. Икра овощная.
20. Лечо.
21. Сотэ.
22. Помидоры фаршированные.
23. Перец фаршированный.
24. Кабачки фаршированные.
25. Голубцы (с мясом, со шпинатом).
26. Картофель, запечённый в фольге и без фольги.
27. Картофель, запечённый с сыром.
28. Овощи, запечённые под соусом.
29. Картофельная запеканка.
30. Смеси из замороженных овощей на пару.
31. Овощное пюре из сухого полуфабриката.
32. Овощное пюре из замороженного полуфабриката.
33. Овощные блюда из полуфабрикатов высокой степени готовности.
34. Грибы жаренные (на гриле, во фритюре).
35. Грибы с картофелем.
36. Грибы тушёные в сметанном соусе.
37. Грибы, запеченные с сыром.
38. Жульен.

Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Перечень блюд и гарниров из круп, бобовых  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.
2. Рис откидной.
3. Рис паровой.
4. Гарниры из каш.
5. Отварной горох с томатом.
6. Отварная фасоль с луком.
7. Тушеная фасоль
8. Бобовые со шпиком и луком.
9. Стручковая фасоль с орехами и соусом.
10. Пюре из отварного гороха с луком.
11. Пюре из отварной фасоли с маслом.
12. Отварная кукуруза в початках, кукуруза на пару, в молоке.
13. Запеканки из различных круп
14. Пудинги из различных круп
15. Крупеники.
16. Крумяные котлеты и биточки.
17. Поленты.
18. Начинки из круп, из бобовых.
19. Ризотто.
20. Плов овощной.
21. Плов сладкий.

Перечень простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Макароны отварные (с маслом, с соусом, с сыром).
2. Запеканки из макарон в яично-молочной смеси.
3. Гарниры из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия).
4. Макаронники, лапшевники.
5. Песто.

Перечень простых и основных блюд и гарниров из яиц и творога  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Сырники
2. Вареники ленивые
3. Пудинг
4. Запеканка

5. Шарики из творога жареные во фритюре
6. Яйца, вареные всмятку, «мешочек», вкрутую, «пашот»
7. Яйца запечённые
8. Яичница – глазунья (натуральная, с ветчиной, с грибами, луком, помидорами).
9. Яйца, жаренные на плоской поверхности.
10. Омлет (натуральный, с мясными продуктами, с овощами, фаршированный) и яичная кашка

Перечень простых мучных блюд из теста с фаршем и гарниров  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Пельмени (товарные, жареные, запечённые).
2. Вареники (с творогом, с картофельным фаршем, с капустным фаршем, вишней).
3. Манты.
4. Равиоли.
5. Мучные клёцки отварные.
6. Домашняя лапша.

Перечень супов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Бульоны и отвары: костный, мясной, из домашней птицы, рыбный, грибной, овощной, фруктовый, из концентратов промышленного производства.
2. Борщи: мясной, вегетарианский, с грибами, с фасолью.
3. Щи: зелёные, из квашеной капусты, из свежей капусты, суточные.
4. Рассольники.
5. Солянки: мясная, вегетарианская с грибами.
6. Суп овощной с крупой.
7. Суп овощной из замороженных овощных смесей.
8. Суп – харчо.
9. Суп с макаронными изделиями.
10. Суп пюре крупяной.
11. Супы молочные: с лапшой, с рисом.
12. Супы на фруктовом отваре
13. Супы холодные: борщ холодный, окрошка, свекольник, ботвинья.



### Перечень соусов

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Соус белый основной и его производные: луковый, грибной, яичный, горчичный, из сыра, крабовый, с ветчиной, с яичным желтком и сыром.
2. Соус светлый основной и его производные: соус томатный, с укропом, крабовый, с хреном, с каперсами, соус карри, лимонный, соус из сладкого перца.
3. Соус красный основной и его производные: с луком и грибами, с эстрагоном, кисло-сладкий.
4. Грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, с ветчиной и грибами, перечный.
5. Соус сметанный основной, сметанный с томатом и луком, польский, сухарный.
6. Масляные смеси
7. Маринад овощной.
8. Соус – хрен.
9. Сладкий соус на основе фруктового пюре и сока, сиропов.
10. Соусы на основе готовых соусов промышленного производства.

Перечень рыбных блюд

(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Рыба отварная, припущенная.
2. Рыба на пару и «овощной подушке».
3. Рыба, жаренная во фритюре целиком.
4. Рыба, жаренная во фритюре порционными кусками.
5. Рыба, жаренная в кляре и жидком тесте во фритюре.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре.
7. Рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифлёном гриле.
8. Рыба в панировке, жаренная основным способом.
9. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом.
10. Рыба в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
11. Рыба запечённая в соусе, сливках, бульоне, паровой конвекции.
12. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запечённая в жарочном шкафу.
13. Блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.
14. Рыба, тушеная в жидкости и соусе.
15. Рыбный шашлык.

Перечень мясных горячих блюд  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Отварные сосиски, сардельки и вареная колбаса порциями.
2. Мясные продукты (сосиски, сардельки, колбаса варёная, ветчина, бекон), жаренные основным способом, на гриле, на плоской поверхности.
3. Баранина отварная с овощами; баранина тушёная с овощами.
4. Говядина тушеная в соусе.
5. Телятина запечённая в соусе.
6. Котлеты натуральные паровые.
7. Стейк из говядины.
8. Корейка свиная.
9. Бифштекс, жаренный основным способом.
- 10.Лангет.
- 11.Бефстроганов.
- 12.Шашлык из баранины.
- 13.Эскалоп.
- 14.Антрекот.
- 15.Шницель.
- 16.Ромштекс.
- 17.Котлеты отбивные.
- 18.Поджарка.
- 19.Гуляш.
- 20.Зразы отбивные.
- 21.Азу.
- 22.Рагу.
- 23.Солянка сборная на сковороде.
- 24.Жареные во фритюре мясные рубленые полуфабрикаты в панировке.
- 25.Котлеты, биточки, шницель в панировке, жаренные основным способом, в жарочном шкафу.
- 26.Язык отварной.
- 27.Рагу из языка.
- 28.Мозги отварные и жареные.
- 29.Вымя отварное и тушеное.
- 30.Почки в сливках; почки по – русски; почки жаренные с овощами.
- 31.Печень по - строгановски.
- 32.Ассорти из субпродуктов жаренное на сковороде с луком.
- 33.Курица отварная целиком; циплята припущенные; филе куриное на пару.
- 34.Куриные крылья, ножки в панировке, жаренные во фритюре.
- 35.Наггетсы из кур.

36. Бургеры куриные.
37. Куриные котлеты, биточки, шницель.
38. Куры – гриль.
39. Циплята табака.
40. Фрикасе из циплят.
41. Чахохбили.
42. Котлеты по - киевски.
43. Шницель столичный.
44. Шашлык из курицы.
45. Жульен из курицы.
46. Курица в карри.
47. Жареная утиная грудка.

Перечень холодных блюд и закусок  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный  
уровень)

1. Холодные бутерброды открытые и закрытые.
2. Горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях).
3. Рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями.
4. Салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые.
5. Салаты с различными наполнителями.
6. Салат «Греческий».
7. Салат «Цезарь».
8. Винегрет.
9. Сельдь под шубой.
10. Салат с рыбой и морепродуктами.
11. Салат с мясными продуктами.
12. Салат из сыра.
13. Салат из морской капусты.
14. Салаты коктейли.
15. Салатные заправки на основе растительных масел, уксуса, майонеза, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков, пюре.
16. Закуски из красной и чёрной икры.
17. Сельдь с луком.
18. Селёдочный форшмак.
19. Фаршированные яйца.
20. Яйца со шкварками.
21. Икра грибная.
22. Помидоры фаршированные.
23. Баклажаны фаршированные.
24. Маринованные грибы с луком.
25. Лобио.
26. Капуста квашеная; капуста провансаль.
27. Овощи – гриль холодные.
28. Артишоки консервированные.
29. Икра овощная.
30. Фасоль в томатном соусе с черносливом.
31. Рыба отварная с хреном.
32. Рыба заливная.
33. Студень рыбный, из мяса, из субпродуктов.
34. Рыба жареная под маринадом.
35. Рыба под соусом майонез.

- 36.Ассорти рыбное.
- 37.Ассорти мясное.
- 38.Язык отварной.
- 39.Ростбиф.
- 40.Домашняя птица жареная.
- 41.Мясо заливное.
- 42.Заливное из птицы.
- 43.Филе птицы под майонезом.
- 44.Сациви из курицы.

Перечень сладких блюд и напитков  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный  
уровень)

1. Фрукты натуральные.
2. Фрукты на шпажках с йогуртом.
3. Быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками.
4. Лимон с сахаром.
5. Мороженое порциями.
6. Чай с сахаром.
7. Чай с лимоном.
8. Чай с молоком.
9. Кофе черный с сахаром.
10. Кофе с молоком.
11. Кофе натуральный со сгущенным молоком.
12. Кофейный напиток.
13. Какао с молоком.
14. Компот из свежих плодов и ягод.
15. Компот из сушеных фруктов.
16. Кисель из свежих плодов.
17. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
18. Яблоки печеные.
19. Яблоки (ананасы) жаренные в кляре с корицей.
20. Свежеотжатые фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки.
21. Морс из ягод.
22. Лимонный (апельсиновый) напиток.
23. Напиток из ревеня.
24. Напиток из плодов шиповника.
25. Сбитень.
26. Хлебный квас.
27. Фруктовый квас.
28. Холодный лимонный (апельсиновый) чай.
29. Горячий лимонный (малиновый) пунш.
30. Горячий пунш с пряностями.
31. Пунш с молоком.
32. Глинтвейн.

Перечень  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
(из профессионального стандарта на первый и второй квалификационный уровень)

1. Булочки в ассортименте: школьная, дорожная, домашняя и пр.
2. Пампушки для борща.
3. Пирожки печёные и жареные.
4. Блины и блинчики.
5. Блины и блинчики фаршированные.
6. Оладьи, оладьи с наполнителями.
7. Чебуреки.
8. Беляши.
9. Пончики.
10. Хворост.
11. Кулебяка.
12. Пироги (закрытые, полужакрытые, открытые).
13. Расстегаи.
14. Ватрушки.
15. Мясные изделия, запечённые в тесте.
16. Бисквитные полуфабрикаты.
17. Бисквит «Прага».
18. Изделия из бисквитного теста: рулеты, пирог бисквитный.
19. Песочные полуфабрикаты (сладкий и солёный).
20. Изделия из песочного теста: полоска песочная, песочная лепёшка с орехами, печенье нарезное, выемное, масляное, творожное, рожок песочный, кекс «столичный», «творожный», «мраморный».
21. Изделия из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с яблоками.
22. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли, трубочки из заварного теста.
23. Слоёные полуфабрикаты.
24. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные.
25. Коржики, пряники и коврижки
26. Отделочные полуфабрикаты:
  - сироп для пропитывания;
  - сироп для глазирования (тираж);
  - инвертный сироп;
  - жжёнка;
  - помада сахарная основная (ароматизированная, окрашенная)
  - помада молочная;



- посыпки и крошки из выпечных кондитерских полуфабрикатов;
- нонпарель;
- сахаристые посыпки;
- шоколадная крошка;
- фруктовая начинка;
- фруктовая рисовальная масса;
- глазурь (сырцовая и заварная);
- глазурь шоколадная (кувертюр);
- желе, гель;
- цедра (в сиропе и с сахарным песком);
- крем сливочный основной;
- крем «Шарлот»;
- крем «Шарлот» на агаре;
- крем «Новый»;
- крем «Глясе»;
- крем белковый заварной;
- крем белковый на агаре;
- крем из сливок;
- крем на сливках;
- крем «Пражский»;
- крем с наполнителями;
- крем из сухих смесей промышленного производства;

#### 27. Пирожные:

- бисквитные;
- песочные;
- слоёные;
- заварные;
- воздушные;
- ореховые;
- крошковые («картошка»)

#### 28. Торты:

- «Вацлавский»;
- «Прага»;
- «Наполеон»;
- «Киевский»;
- «Ленинградский»;
- «Абрикотин»;
- «Сказка»;
- «Ночка»;
- «Подарочный».

#### 29. Фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные:

- бисквитные торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами;
- бисквитные торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами;
- бисквитно-кремовые торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами;

- бисквитно-кремовые торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами;