ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02. ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

р.п. Николаевка
2022 г

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА на заседании ЦК Председатель ЦК _____ / И.И. Ларькина / Протокол заседания ЦК № 1 от « 2 » 09 20 22 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ НикТТ _____ /Я.У.Юнушев/ « 2 » 09 20 22 г.

Разработчик: Синдюкова Н.Ю., преподаватель ОГБПОУ НикТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.		144			
Раздел ПП 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами					
				Тема 1. Организация рабочего места и техника безопасности	6
Раздел ПП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента					
				Тема 2.1Приготовление бульонов, отваров. Тема 2.2 Приготовление супов разнообразного ассортимента. Тема 2.3 Приготовление соусов горячих, холодных.	36
Раздел ПП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	42
Раздел ПП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий,	36

				закусок из яиц. Тема 4.2.Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога и сыра. Тема 4.3.Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки.	
Раздел ПП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					
				Тема 5.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы. Тема 5.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	24
Раздел ПП6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					
				Тема 6.1.Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса. Тема 6.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	
	Всего	144			

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ 02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**144**
Раздел ПП 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**6**
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел ПП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента		**36**
Тема 2.1Приготовление бульонов, отваров.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясо- костного бульона. Приготовление прозрачного бульона.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.2 Приготовление супов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей « Боярских» Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление прозрачного супа с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
Тема2.3 Приготовление соусов горячих, холодных	Приготовление окрошки мясной. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса парового. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		**30**
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление картофеля в молоке. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных издели	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибов в сметанном соусе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление запеканки из макаронных изделий.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из риса, гречки. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**24**
Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий ,закусок из яиц. Тема 4.2.Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога и сыра.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршированных яиц. Приготовление омлета зарпеченного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сырников творожных. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление вареников с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**24**
Тема 5.1.Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кнелей рыбных. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы, тушеной с овощами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление зраз донских. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление судака, запеченной в соли. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		**24**
Тема 6.1.Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса. Тема 6.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ростбифа. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлет отбивных. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление запеканки из куриного мяса с ветчиной. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жаркого из кролика в горшочек. Требование к качеству. Сроки хранения.	6 6 6 6
		144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам

1	2	3	4	5	6
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**	252			
Раздел ПП 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами					
				Тема1.1. Организация рабочего места и техника безопасности	6
Раздел ПП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента					
				Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров. Тема 2.2 Приготовление супов разнообразного ассортимента. Тема2.3. Приготовление соусов горячих, холодных.	78
Раздел ПП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.					42
				Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Тема 3.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
Раздел ПП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих					24

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий ,закусок из яиц. Тема 4.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога и сыра. Тема 4.3 Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки.	
Раздел ПП 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					36
				Тема 5.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы. Тема 5.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	
Раздел ПП6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					66
				Тема 6.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса. Тема 6.2. Приготовление горячих блюд,	

				кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	
	Всего	252			

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	**2**	**3**
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**252**
Раздел ПП 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**6**
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел ПП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента		**78**
Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясного, рыбного бульонов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.2.. Приготовление супов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибных, овощных отваров. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление борщей. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

Тема2.3 Приготовление соусов горячих, холодных.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянок. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов- пюре. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных.Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производные. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса польского и голландского.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса майонез и масляных смесей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса молочного и сметанного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		**42**
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощного ризотто. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крокетов картофельных Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощного гратена Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление запеканки из макаронных изделий. Требование к качеству. Сроки хранения	6 6

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из круп.. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гарниров из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения	6
Раздел ПП 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**24**
Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий ,закусок из яиц. Тема 4.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога и сыра.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление драчены . Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление омлета фаршированного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга творожного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление вареников. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сыра, обжаренного в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел ПП 5. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**36**
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы. Тема 5.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление зраз из рыбы с яйцом и луком. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы, припущенной по - русски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных тефтелей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы по- волжски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы запеченной по- русски. Требование к качеству. Сроки хранения	6

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлет, биточков из рыбы и пасты « Океан». Требование к качеству. Сроки хранения	6
Раздел ПП 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		**66**
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса.	**Содержание**	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жаркого по- домашнему. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление свиной рульки « Айсбан». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление люля- кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление говядины в кисло- сладком соусе . Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бефстроганов. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление эскалопа. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сациви из курицы. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлет» Пожарских». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы фри. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы по- столичному. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шашлыка « Якиморе». Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Всего	**252**