

	<p>порционировать супы, гарниры и соусы на раздаче. Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. Использует по назначению раздаточный инвентарь. Использует суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости. Соблюдает количественный выход первых, вторых блюд, салатов, напитков. Выполняет условия хранения и правила реализации готовой продукции. Эстетично оформляет готовые блюда, соблюдая выход, включая соус и гарнир.</p>							
	Р.О 1.6 производственная практика	48			48	Описать способы обработки различных	Знает способы обработки различных	Комбинированный урок
249-250	Имеет знания, умения и навыки, необходимые при	Оформление и реализация блюд из яиц и творога						

	<p>оформлении и реализации готовой продукции.</p> <p>Строго соблюдает санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции;</p> <p>оценивает внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции;</p> <p>соблюдает требования к качеству готовой продукции;</p> <p>порционирует супы, гарниры и соусы на раздаче.</p> <p>Оформляет банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>Использует по назначению раздаточный инвентарь.</p> <p>Использовать суповые, соусные и гарнирные ложки определенной емкости.</p> <p>Соблюдает количественный</p>					ВИДОВ МЯСА.	ВИДОВ МЯСА.	
--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--

	банкетные блюда и закуски в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.								видов мяса.	видов мяса.	Комбинированный урок
261-262		Приготовление блюд из блинчатого теста	4						Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
263-264		Изделия из дрожжевого теста (приготовление первых и вторых блюд)	6						Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
265-266		Приготовление изделий из дрожжевого теста на пару	4						Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
267-268		Приготовление запеченных блюд из теста	4						Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
269-270		Приготовление соусов на основе муки.	4						Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
	Р.О 1.7 Производственное обучение		24								
271-272	Имеет знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции. Строго соблюдает	пиццы						6	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
273-274		Изделия из пресного теста						6	Описать способы	Знает способы	Комбинированный урок

287-288	Изделия из дрожжевого теста							8	Описать изделия из теста	Знает рецептур изделий из теста.	Комбинированный урок
	Итого часов	468	200	64			204				

239-240	Готовит блюда из творога. Рационально организует рабочее место.	Лабораторная работа «Приготовление блюд из творога»		4				Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
241-242	Характеризует рецептуру, технологию приготовления, способ подачи и качественную оценку горячих сладких блюд	Горячие сладкие блюда	2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
243-244	Приготавливает горячие сладкие блюда. Эксплуатирует средства малой механизации, соблюдая технику безопасности	Лабораторная работа «Приготовление горячих сладких блюд»	2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
Р.О 1.6 производственное обучение										
245-246	Обладает знаниями, умениями и навыками, необходимыми при оформлении и реализации готовой продукции. Строго соблюдает санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивает внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдает требования к качеству готовой продукции; умеет	Оформление и реализация Блюد из яиц и творога.	24				12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
247-248		Оформление и реализация сладких блюд					12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок