

# **ПРОГРАММА КУРСА**

## 1 Введение

### **I Общая характеристика кулинарной продукции**

1.1 Характеристика предприятий общественного питания, их услуги

1.2 Санитарно-гигиенические требования и охрана труда на ПОП

1.3 Перечень нормативно-технологической документации

1.4 Контроль качества блюд и требования по проведению их контрольной проверки на ПОП

1.5 Требования к составлению меню

1.6 Составление технологических карт

### **II Механическая обработка продуктов**

#### **2.1 Обработка овощей и грибов**

2.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей

### **III Обработка рыбы**

3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы

3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

### **IV Обработка мяса и мясопродуктов**

4. Механическая обработка мяса, субпродуктов

4.1 Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов

### **V Механическая обработка мяса птицы и дичи**

5.1 Первичная обработка птицы

5.2 Полуфабрикаты из птицы, дичи

### **VI Тепловая обработка продуктов**

6.1 Основные способы и приёмы тепловой обработки

### **VII Особенности технологии приготовления кулинарных блюд**

7.1 Приготовление супов

7.2 приготовление блюд из мяса

7.3 приготовление блюд из домашней птицы

7.4 приготовление блюд из рыбы

7.5 Приготовление соусов

7.6 приготовление блюд из овощей

7.7.приготовление блюд из круп и макаронных изделий

7.8 Приготовление блюд из яиц

7.9 Приготовление блюд из творога

7.10 Приготовление горячих и холодных закусок

7.11 Приготовление сладких блюд, десертов и напитков

## **VIII Приготовление мучных кондитерских изделий**

8.1 Приготовление кондитерского теста

8.2 Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий

## **IX Правила отпуска блюд и напитков**

### **Зачёт**