

	Курс «ПОВАР с 0» Что будете изучать и готовить на практических занятиях:
1	Техническое оснащение и организация рабочего места
2	Технология приготовления пищи
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
2.1.1	Проведение последовательных операций по первичной обработке овощей и грибов
2.1.2	Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
2.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
2.2.1	Подготовка и обработка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
2.2.2	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы
2.2.3	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий
2.2.4	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога
2.2.5	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем
2.3	Приготовление супов и соусов
2.3.1	Приготовление бульонов и отваров
2.3.2	Приготовление простых супов
2.3.3	Приготовление простых холодных и горячих соусов
2.4	Приготовление блюд из рыбы
2.4.1	Обработка рыбы с костным скелетом
2.4.2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2.4.3	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
2.5.1	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
2.5.2	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов
2.5.3	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы
2.6	Приготовление холодных блюд и закусок
2.6.1	Приготовление бутербродов
2.6.2	Приготовление и оформление салатов
2.6.3	Приготовление и оформление простых холодных закусок
2.6.4	Приготовление и оформление простых холодных блюд
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков
2.7.1	Приготовление холодных и горячих сладких блюд
2.7.2	Приготовление холодных и горячих напитков