

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ОГАПОУ «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»
В.А. Миненкова
« 28 » _____ 2023 г.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии
16675 Повар

Форма подготовки: очная

2023 г.

Аннотация программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Авторы:

Корсакова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

Правообладатель программы: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», г. Белгород, ул. Апанасенко, 51а.

Нормативный срок освоения программы – 5 месяцев (840 часов) при очной форме подготовки.

Уровень квалификации выпускника – повар -2-6 разряда.

Программа рекомендована педагогическим советом ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Требования к поступающим.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	4
1.3. Квалификационная характеристика выпускника.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ.....	5
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	6
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	7

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008г. №287-ФЗ «О внесении изменений в Закон российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации»;

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005;

-Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013г. № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

-Приказ Минобрнауки России от 02.07.1992г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

-Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994г. №407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;

1.1. Требования к поступающим:

- Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования, среднего профессионального, высшего профессионального образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 840 часов при очной форме обучения

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара.

Квалификационный уровень –2-6 разряд

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов применить свои знания и умения на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм в качестве повара.

В результате освоения программы обучающийся **должен знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд.

должен уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- готовить блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- творчески оформлять готовые блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- соблюдать при приготовлении блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;

**3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**
по программе профессионального обучения
по профессии **16675**
Форма обучения – очная
Нормативный срок – 840 час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины.	Сроки обучения, час.
ОД 01	Основы предпринимательства	20
ОД-02	Товароведение пищевых продуктов	20
ОД-03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20
ОД-04	Организация производства предприятий общественного питания	20
ОД-05	Оборудование предприятий общественного питания	30
ОД-06	Кулинария	134
ОД-07	Учебная практика	232
ОД-08	Производственная практика	320
	Консультации	30
	Экзамен по кулинарии	6
	Квалификационный экзамен	8
	Всего	840

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программы учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее	2	неудовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство о присвоении разряда по профессии повар.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тематический план по дисциплине «Основы предпринимательства»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Общая характеристика предпринимательства	2
3-4	История развития предпринимательства в России	2
5-6	Виды и свойства предпринимательской деятельности.	2
7-8	Организационно -правовые формы предпринимательской деятельности	2
9-10	Индивидуальное предпринимательство в общественном питании	2
11-12	Условия функционирования предприятий общественного питания на современном этапе.	2
13-14	Налоги и налогообложение предпринимателя в общественном питании	2
15-16	Конкуренция, как основной двигатель развития отрасли.	2
17-18	Реклама, как основа достижения цели для развития бизнеса.	2
19-20	Контрольное занятие	2
	Всего	20

Рабочая программа по дисциплине «Основы предпринимательства»

Тема №1 Общая характеристика предпринимательства.

Понятие, содержание, основные черты предпринимательства. Объекты, субъекты и функции предпринимательской деятельности. Факторы, влияющие на деятельность предпринимательства в условиях рыночной экономики. Риск, как элемент предпринимательской деятельности.

Тема №2 История развития предпринимательства в России

Классификация предпринимательства по различным признакам. Формы и государственное регулирование предпринимательства.

Тема №3 Виды и свойства предпринимательской деятельности.

Признаки классификации предпринимательской деятельности. Виды: производственная, коммерческая, финансовая, консультативная и их краткая характеристика. Понятия государственного и частного предпринимательства. Свойства предпринимательской деятельности.

Тема №4 Организационно -правовые формы предпринимательской деятельности

Понятия коммерческие и некоммерческие организации и их основные формы: товарищество, крестьянско-фермерские хозяйства, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, холдинговые компании, общественные организации, учреждения, фонды, союзы, ассоциации.

Тема №5 Индивидуальное предпринимательство в общественном питании

Понятие индивидуального предпринимательства, преимущества и недостатки. Порядок регистрации ИП и возможности предпринимателя общепита. Правовой статус предпринимательской деятельности.

Тема №6 Условия функционирования предприятий общественного питания на современном этапе.

Общественное питание как коммерческая организация и ее основные функции. Основные направления развития отрасли в современных условиях. Формат предприятия как совокупность условий, его определяющих. Новые формы предприятий общепита. Понятие коворкинг-кафе, анти-кафе.

Тема №7 Налоги и налогообложение предпринимателя в общественном питании

Выбор системы налогообложения. Налоговые обязательства при совмещении бизнеса. Общий режим налогообложения. Налог на доходы физических лиц. Документальное подтверждение. Единый социальный налог и пенсионные взносы.

Тема №8 Конкуренция, как основной двигатель развития отрасли.

Понятие и виды конкуренции. Положительные и отрицательные стороны конкуренции. Факторы, влияющие на состояние конкуренции. Конкуренции как следствие маркетинговой деятельности.

Тема №9 Реклама, как основа достижения цели для развития бизнеса.

Понятие рекламы. Цели, функции и задачи рекламы. Размещение рекламы. Реклама в общественном питании. Вывеска, витрина, эмблема предприятия, меню, качество блюд и высокая культура обслуживания, как элементы рекламы.

Тема №10 Контрольное занятие

Тематический план по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Предмет и задачи товароведения. Общие сведения о пищевых продуктах.	2
3-4	Качество пищевых продуктов. Хранение и консервирование.	2
5-6	Зерно и продукты его переработки. Дрожжи и химические разрыхлители.	2
7-8	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	2
9-10	Сахар и сахаристые вещества. Крахмал. Вкусовые продукты.	2
11-12	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	2
13-14	Молоко и молочные продукты.	2
15-16	Мясо и мясные продукты	2
17-18	Рыба и рыбные продукты	2
19-20	Контрольное занятие	2
	Всего	20

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Тема №1 Предмет и задачи товароведения. Общие сведения о пищевых продуктах.

Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и других составляющих пищевых продуктов для жизнедеятельности человека. Витамины, ферменты и прочие вещества пищевых продуктов. Понятие энергетической ценности.

Тема №2 Качество пищевых продуктов. Хранение и консервирование.

Понятие качества пищевых продуктов. Методы определения качества. Общие понятия о хранении пищевых продуктов и процессах, протекающих при этом. Консервирование пищевых продуктов. Понятие естественной убыли. Классификация пищевых продуктов.

Тема № 3 Зерно и продукты его переработки. Дрожжи и химические разрыхлители.

Виды зерновых культур. Химический состав и пищевая ценность крупы. Ассортимент круп. Требования к качеству крупы. Виды и типы муки и ее пищевая ценность. Требования к качеству муки. Макароны изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Дрожжи, виды хлебопекарных дрожжей и требования к качеству. Химические разрыхлители.

Тема № 4 Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Пищевая ценность овощей и грибов. Краткая характеристика групп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощей, плодов и грибов.

Тема №5 Сахар и сахаристые вещества. Крахмал. Вкусовые продукты.

Крахмал, виды крахмала. Сахар и сахаристые вещества, требования к качеству, упаковка и хранение сахара. Кондитерские изделия, виды. Какао-порошок. Вкусовые продукты. Ассортимент чая, кофе, требования к качеству. Упаковка и хранение. Виды пряностей и приправ. Соль и пищевые кислоты. Алкогольные напитки, используемые на предприятиях общественного питания.

Тема № 6 Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.

Яйца и яичные продукты, используемые на предприятиях общественного питания. Классификация, требования к качеству. Упаковка и хранение. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека. Ассортимент, требования к качеству, Упаковка и хранение.

Тема № 7 Молоко и молочные продукты.

Виды молочных продуктов, используемых на предприятиях общественного питания. Краткая характеристика. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и сыры. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема № 8 Мясо и мясные продукты

Основные группы мясных продуктов и их краткая характеристика. Пищевая ценность, классификация мяса. Характеристика качества мяса и его хранение. Мясные полуфабрикаты. Виды, упаковка и хранение. Субпродукты, классификация, требования к качеству. Мясо птицы, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение. Колбасные изделия и мясокопчености. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Краткая характеристика мясных консервов.

Тема № 9 Рыба и рыбные продукты

Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Пищевая ценность. Основные семейства рыб. Виды рыбы, поступающей на предприятия общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Краткая характеристика балычных изделий. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, требования к качеству. Виды и краткая характеристика икры. Виды морепродуктов, используемых на предприятиях общественного питания.

Тема №10 Контрольное занятие

Тематический план

по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Введение. Понятия о микробиологии и микроорганизмах.	2
3-4	Микробиология продуктов питания.	2
5-6	Общее понятие о физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.	2
7-8	Пищеварение и усвояемость пищи.	2
9-10	Обмен веществ и энергия. Суточный расход энергии человека.	2
11-12	Рациональное сбалансированное питание.	2
13-14	Личная гигиена работников общественного питания.	2
15-16	Пищевые заболевания. Пищевые отравления.	2
17-18	Санитарно-гигиенические требования на предприятиях общественного питания	2
19-20	Контрольное занятие	2
	Всего	20

Рабочая программа по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема №1 Введение. Понятия о микробиологии и микроорганизмах.

Введение. Определения физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Понятия о микроорганизмах. Виды микробов. Влияние условий внешней среды на микробы. Распространение в природе.

Тема №2 Микробиология продуктов питания.

Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, стерилизованных баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яйцепродуктов, овощей, плодов и продуктов их переработки.

Тема №3 Общее понятие о физиологии питания. Пищевые вещества и их значение

Общие понятия о пищевых веществах. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода и их роль в жизнедеятельности организма человека.

Тема №4 Пищеварение и усвояемость пищи.

Понятие о пищеварении и усвояемости пищи. Роль органов в пищеварении. Изменения пищи в процессе пищеварения. Факторы, влияющие на процесс усвояемости пищи.

Тема №5 Обмен веществ и энергия. Суточный расход энергии человека

Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие коэффициента физической активности. Основные трудовые группы населения, в зависимости от коэффициента физической активности и их краткая характеристика.

Тема №6 Рациональное сбалансированное питание.

Понятие об энергетической ценности пищи. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие режима питания. Нормы физиологических потребностей для взрослого населения. Особенности питания детей и подростков.

Тема №7 Личная гигиена работников общественного питания

Понятие личной гигиены и ее значение для работников общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта и санитарной одежде. Медицинское обследование работников общественного питания.

Тема №8 Пищевые заболевания. Пищевые отравления

Основные понятия о пищевых инфекционных заболеваниях. Виды острых кишечных инфекций и их краткая характеристика. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Общие понятия о пищевых отравлениях. Виды и их краткая характеристика. Меры, предупреждения пищевых отравлений. Общие понятия о глистных заболеваниях.

Тема №9 Санитарно-гигиенические требования на предприятиях общественного питания.

Общие сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов и приготовлению пищи. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.

Тема №10 Контрольное занятие

**Тематический план
по дисциплине «Организация производства предприятий
общественного питания»**

№	Наименование тем	Кол-во
1-2	Характеристика типов предприятий общественного питания	2
3-4	Организация снабжения и складского хозяйства	2
5-6	Виды и характеристика меню.	2
7-8	Нормативная документация предприятий общественного питания	2
9-10	Структура производства предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.	2
11-12	Организация работы овощного цеха.	2
13-14	Организация работы мясного и мясо-рыбного цеха	2
15-16	Организация работы горячего и холодного цехов.	2
17-18	Организация работы вспомогательных помещений	2
19-20	Контрольное занятие	2
	Всего	20

**Рабочая программа по дисциплине «Организация производства предприятий
общественного питания»**

Тема №1 Характеристика типов предприятий общественного питания

Общественное питание как отрасль народного хозяйства и его основные функции. Классификация, типы предприятий общественного питания, их краткая характеристика, отличительные особенности. Факторы, влияющие на размещение сети предприятий общественного питания.

Тема №2 Организация снабжения и складского хозяйства

Источники и организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки продуктов. Виды складских помещений. Способы хранения сырья и продуктов. Виды потерь при хранении оборудование и инвентарь складских помещений. Условия хранения продуктов.

Тема № 3 Виды и характеристика меню

Понятие меню. Планирование производства. Определение плана – меню и его характеристика. Виды меню и их особенности. Основные составляющие меню. Факторы, учитываемые при составлении меню. Порядок записи блюд в меню.

Тема № 4 Нормативная документация предприятий общественного питания.

Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и его характеристика. Правила работы со сборником. Понятия технологической карты и технико-технологической карты. Отличительные особенности. Понятия отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.

Тема № 5 Структура производства предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.

Сущность организации производства. Определения производства, цеха, производственной стадии. Структура производства: цеховая и бесцеховая. Основные группы помещений предприятий общественного питания. Виды цехов и их назначение. Понятие рабочего места. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест.

Тема № 6 Организация работы овощного цеха.

Принципы размещения овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей в цехе. Требования к размещению оборудования в овощном цехе. Инвентарь и инструменты, используемые при обработке овощей. Организация труда в цехе.

Тема № 7 Организация работы мясного и мясо-рыбного цеха

Технологический процесс обработки мяса в зависимости от мощности цеха. Организация рабочих мест в зависимости от выполняемой работы. Расстановка оборудования в зависимости от технологического процесса. Инвентарь и инструменты, используемые при обработке птицы, рыбы, приготовлении полуфабрикатов. Организация труда в цехе.

Тема № 8 Организация работы горячего и холодного цехов

Назначение горячего и холодного цехов. Требования к расположению. Производственная программа. Микроклимат горячего и холодного цехов. Принципы подбора и размещения оборудования. Посуда и инвентарь, применяемые в горячем и холодном цехах. Организация труда. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест в холодном цехе.

Тема № 9 Организация работы вспомогательных помещений

Краткая характеристика и назначение вспомогательных помещений. Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки. Требования к расположению раздаточных и организация их работы. Признаки классификации раздаточных. Инвентарь и инструменты, используемые раздатчиком. Организация труда на раздаче.

Тема №10 Контрольное занятие

Тематический план по дисциплине "Оборудование предприятий общественного питания"

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Введение. Общие сведения о машинах.	2
3-4	Машины для обработки овощей: картофелечистки, овощерезки, протирачные машины.	2
5-6	Машины для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, куттеры.	2
7-8	Машины для кондитерского цеха: тестомесы, взбивальные машины, миксеры, блендеры.	2
9-10	Машины для нарезки продуктов: хлеборезки, машины для нарезки гастрономических продуктов.	2
11-12	Машины для мытья посуды.	2
13-14	Весомизмерительное оборудование. Требования, предъявляемые к весам.	2
15-16	Контрольно-кассовые машины и порядок их применения.	
17-18	Варочное тепловое оборудование: пищеварочные котлы, паровые аппараты, кофеварки.	2
19-20	Жарочные тепловые аппараты: сковороды, грили, фритюрницы.	2
21-22	Многофункциональное оборудование: плиты, пароконвектоматы.	2
23-24	Оборудование для раздачи пищи. Водонагревательное оборудование.	2
25-26	Холодильное оборудование для хранения, демонстрации и реализации продукции.	2
27-28	Охрана труда. Техника безопасности. Законодательство по охране труда	2
29-30	Контрольное занятие	2
	Всего	30

Рабочая программа по дисциплине "Оборудование предприятий общественного питания"

Тема №1 Введение. Общие сведения о машинах.

Механизация и автоматизация производственных процессов, как основной фактор повышения производительности труда в общественном питании. Научно - технический прогресс в общественном питании. Задачи, стоящие перед отраслью по техническому оснащению современных предприятий. Общие сведения о машинах. Основные части и детали машин. Классификация оборудования предприятий общественного питания. Понятие универсального привода.

Тема №2 Машины для обработки овощей: картофелечистки, овощерезки, протирачные машины.

Способы очистки овощей. Назначение картофелеочистительных машин, основные узлы, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Виды овощерезательных машин. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Машины для протираания овощей. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема № 3 Машины для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, куттеры.

Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы. Виды мясорубок, фаршемешалок, рыхлителей мяса. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема № 4 Машины для кондитерского цеха: тестомесы, взбивальные машины, миксеры, блендеры.

Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. Просеиватели, тестомесы, взбивальные машины миксеры блендеры. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема № 5 Машины для нарезки продуктов: хлеборезки, машины для нарезки гастрономических продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности хлеборезательных машин и машин для нарезания гастрономических продуктов.

Тема № 6 Машины для мытья посуды.

Технологический процесс машинной обработки посуды. Общие сведения о посудомоечных машинах. Машины для мытья посуды периодического и непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема № 7 Весоизмерительное оборудование. Требования, предъявляемые к весам

Общие сведения о весах. Классификация весов. Конструкция весов различного типа. Правила работы с весами на разных рабочих местах. Требования, предъявляемые к весам. Надзор за весоизмерительным оборудованием.

Тема № 8 Контрольно-кассовые машины и порядок их применения

Общие сведения о контрольно-кассовых машинах, применяемых в общественном питании. Назначение, классификация, краткая характеристика. Роль контрольно-кассовых машин на предприятиях. Порядок расчета с потребителями.

Тема № 9 Варочное тепловое оборудование: пищеварочные котлы, паровые аппараты, кофеварки.

Классификация теплового оборудования. Виды пищеварочных котлов, используемых на предприятии общественного питания. Классификация паровых аппаратов. Кофеварки. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе варочного теплового оборудования.

Тема №10 Жарочные тепловые аппараты: сковороды, грили, фритюрницы

Общие сведения о жарочных тепловых аппаратах. Сковороды, виды требования, предъявляемые к ним. Грили, фритюрницы и их марки. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе жарочных тепловых аппаратов.

Тема №11 Многофункциональное оборудование: плиты, пароконвектоматы.

Общая характеристика плит. Виды плит, используемых на предприятиях общественного питания. Отличительные особенности, преимущества и недостатки отдельных плит. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе у плиты. Пароконвектоматы, назначение, виды правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема №12 Оборудование для раздачи пищи. Водонагревательное оборудование.

Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи. Классификация, назначение. Способы размещения линий раздачи. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации отдельных мармитов. Дополнительное оборудование линий раздач. Водонагревательное оборудование. Виды. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема № 13 Холодильное оборудование для хранения, демонстрации и реализации продукции.

Общие сведения. Способы охлаждения, используемые на предприятиях общественного питания. Виды холодильного оборудования для хранения, демонстрации и реализации продукции. Правила эксплуатации. Льдогенераторы. Назначение, принцип работы.

Тема № 14 Охрана труда. Техника безопасности. Законодательство по охране труда.

Понятие охраны труда и ее основные задачи. Организация работы по охране труда. Виды инструктажей. Производственный травматизм и его последствия. Мероприятия по технике безопасности на предприятиях общественного питания. Инструкция по охране труда и техники безопасности для повара.

Тема № 15 Контрольное занятие

Тематический план по дисциплине "Кулинария"

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Введение. Основные термины и понятия.	2
Раздел I Механическая кулинарная обработка сырья		32
3-4	Технологический процесс обработки овощей. Краткая характеристика технологических операций.	2
5-6	Обработка клубнеплодов. Форма нарезки.	2
7-8	Обработка корнеплодов. Форма нарезки.	2
9-10	Особенности обработки луковых, капустных, плодовых, салатных и пряных овощей.	2
11-12	Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	2
13-14	Технологический процесс обработки рыбы.	2
15-16	Приготовление рыбных полуфабрикатов	2
17-18	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	2
19-20	Обработка нерыбного водного сырья.	2
21-22	Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса.	2
23-24	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
25-26	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
27-28	Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Полуфабрикаты из нее.	2
29-30	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2

31-32	Обработка костей и субпродуктов.	2
33-34	Обработка сельскохозяйственной птицы и полуфабрикаты из нее.	2
Раздел II Тепловая кулинарная обработка продуктов. Приготовление блюд.		98
35-36	Способы тепловой кулинарной обработки	2
<i>Приготовление супов</i>		<i>12</i>
37-38	Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.	2
39-40	Приготовление заправочных супов. Общие правила приготовления супов.	2
41-42	Технология приготовления простых супов. Ассортимент. Особенности.	2
43-44	Технология приготовления щей и борщей. Ассортимент. Особенности.	2
45-46	Технология приготовления рассольников и солянок. Ассортимент.	2
47-48	Технология приготовления молочных, сладких, холодных супов и супов-пюре.	2
<i>Приготовление соусов</i>		<i>8</i>
49-50	Общие сведения о соусах. Приготовление полуфабрикатов для них	2
51-52	Приготовление соусов с мукой на мясном и рыбном бульоне.	2
53-54	Приготовление соусов сметанных, молочных, грибных.	2
55-56	Приготовление соусов без муки	2
<i>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</i>		<i>6</i>
57-58	Приготовление блюд и гарниров из круп. Каши.	2
59-60	Приготовление блюд из каш. Блюда из бобовых.	2
61-62	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2
<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>		<i>6</i>
63-64	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	2
65-66	Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей	2
67-68	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Блюда из грибов	2
<i>Приготовление блюд из рыбы</i>		<i>8</i>
69-70	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2
71-72	Приготовление блюд из жареной и тушеной рыбы.	2
73-74	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	2
75-76	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов.	2
<i>Приготовление блюд из мяса и мяса птицы</i>		<i>16</i>
77-78	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса	2
79-80	Приготовление блюд, жаренных крупными и порционными кусками.	2
81-82	Приготовление блюд, жаренных мелкими и панированными кусками.	2
83-84	Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса.	2
85-86	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	2
87-88	Приготовление блюд из субпродуктов	2
89-90	Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы.	2
91-92	Приготовление жареных блюд из птицы и блюд из котлетной массы.	2
93-94	<i>Приготовление блюд из яиц и творога.</i>	<i>2</i>
<i>Приготовление холодных блюд и закусок</i>		<i>12</i>

95-96	Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов.	2
97-98	Приготовление салатов из сырых овощей.	2
99-100	Приготовление салатов из вареных овощей. Винегреты.	2
101-102	Приготовление салатов-коктейлей.	2
103-104	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, рыбы.	2
105-106	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.	2
Приготовление сладких блюд		8
107-108	Приготовление компотов и киселей различной консистенции.	2
109-110	Приготовление желе разнообразного ассортимента.	2
111-112	Приготовление муссов, самбуков, кремов.	2
113-114	Приготовление горячих сладких блюд	2
Приготовление напитков		4
115-116	Приготовление горячих напитков	2
117-118	Приготовление холодных напитков	2
Приготовление блюд лечебного и диетического питания		4
119-120	Значение диетического питания. Характеристика основных диет.	2
121-122	Особенности приготовления блюд диетического питания.	2
Приготовление блюд и изделий из муки		10
123-124	Значение изделий из теста. Подготовка сырья для приготовления теста	2
125-126	Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого безопарного теста.	2
127-128	Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого опарного теста.	2
129-130	Приготовление блюд из дрожжевого теста.	2
131-132	Приготовление блюд из бездрожжевого теста.	2
133-134	Контрольное занятие	2

Рабочая программа по дисциплине " Кулинария "

Тема №1 Введение. Основные термины и понятия.

Введение в профессию. Понятие кулинарии. Развитие общественного питания в современных условиях. Задачи, стоящие перед отраслью. Определение основных терминов, используемых в профессии. Требования, предъявляемые к повару в современных условиях.

Тема №2 Технологический процесс обработки овощей.

Краткая характеристика технологических операций.

Значение овощей в питании человека. Факторы, влияющие на качество овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Механическая кулинарная обработка овощей. Характеристика технологических операций и их кулинарное назначение. Оборудование и инвентарь, используемые при обработке овощей. Общие правила техники безопасности в овощном цехе.

Тема № 3 Обработка клубнеплодов. Форма нарезки

Краткая характеристика клубнеплодов. Значение картофеля в питании человека. Способы очистки картофеля. Количество отходов в зависимости от сезона. Формы и размеры нарезки картофеля и их кулинарное использование. Оборудование и инструменты, используемые при обработке картофеля. Правила безопасного труда.

Тема № 4 Обработка корнеплодов. Форма нарезки.

Краткая характеристика группы корнеплодов. Значение корнеплодов в питании человека. Способы обработки корнеплодов. Количество отходов в зависимости от сезона. Формы и размеры нарезки корнеплодов и их кулинарное использование.

Тема № 5 Особенности обработки луковых, капустных, плодовых, салатных и пряных овощей.

Характеристика луковых, капустных, плодовых салатных и пряных овощей. Особенности обработки капусты и лука и их формы нарезки. Обработка тыквенных, томатных, бобовых и зерновых овощей. Особенности обработки зелени, салатных и десертных овощей.

Тема № 6 Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Обработка консервированных и быстрозамороженных овощей. Овощи, используемые для фарширования. Особенности обработки кабачков, перца, помидоров для фарширования. Обработка грибов. Полуфабрикаты из овощей.

Тема № 7 Технологический процесс обработки рыбы.

Виды рыбы, поступающей на предприятия общественного питания. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Тема № 8 Приготовление рыбных полуфабрикатов

Виды рыбных полуфабрикатов и их кулинарное назначение. Виды панировок, используемых при приготовлении полуфабрикатов. Разделка рыбы на филе. Приготовление отдельных полуфабрикатов. Требования к качеству.

Тема № 9 Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.

Рыба, используемая для приготовления котлетной массы. Рецептура, технология и особенности приготовления, рыбной котлетной массы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное, фрикадельки. Особенности формования, требования к качеству, кулинарное использование. Приготовление кнельной массы и ее кулинарное использование.

Тема №10 Обработка нерыбного водного сырья.

Виды морепродуктов, используемых на предприятиях общественного питания и их значение в питании человека. Особенности обработки крабов, креветок, раков, омаров. Обработка моллюсков: кальмаров, мидий, морского гребешка.

Тема №11 Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса.

Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Механическая кулинарная обработка мяса. Характеристика технологических операций: размораживание обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка приготовление полуфабрикатов. Кулинарное использование частей, полученных при обработке мясных туш.

Тема №12 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Виды полуфабрикатов, полученных в результате кулинарной разделки и обвалки мясных туш. Характеристика, приемов, применяемых при приготовлении мясных полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов их говядины, баранины, свинины: ростбиф, мясо шпигованное, мясо отварное, грудинка фаршированная, свинина жареная.

Тема № 13 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, лангет, филе, антрекот, ромштекс, зразы отбивные; из баранины и свинины: баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по – карски.

Тема № 14 Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Полуфабрикаты из нее.

Мясо, используемое для приготовления рубленой массы. Рецептура и особенности приготовления. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требования к качеству полуфабрикатов.

Тема № 15 Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Мясо, используемое для приготовления котлетной массы. Рецептура и особенности приготовления. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленные, тефтели, рулет. Требования к качеству полуфабрикатов.

Тема №16 Обработка костей и субпродуктов.

Кулинарное назначение костей и сухожилий. Обработка костей. Виды субпродуктов, поступающих на предприятия общественного питания. Технология обработки субпродуктов: голов крупного и мелкого скота, ног, печени, почек говяжьих, языков, легкого и сердца, хвостов, бараньих и говяжьих. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

Тема №17 Обработка сельскохозяйственной птицы и полуфабрикаты из нее.

Виды сельскохозяйственной птицы, поступающей на предприятия общественного питания. Механическая кулинарная обработка: размораживание, опаливание, разделка, промывание. Кулинарное назначение полученных при разделке частей. Заправка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: для варки и жаренья целиком; порционные: котлеты натуральные, котлеты по-киевски, шницель по-столичному; мелкокусковые: рагу, плов; полуфабрикаты из котлетной массы: колеты, биточки, котлеты пожарские.

Тема № 18 Способы тепловой кулинарной обработки.

Значение тепловой обработки. Основные способы и их характеристика: варка, припускание, жаренье. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки: опаливание, ошпаривание, термостатирование, тушение, запекание, варка с последующим обжариванием.

Тема № 19 Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.

Общие сведения о супах: определение. Значение супов в питании человека. Классификация супов. Виды и характеристика бульонов. Технология приготовления костного, мясного, мяско-костного, рыбного бульонов, бульона из птицы, грибного и овощного отваров. Требования к качеству бульонов.

Тема № 20 Приготовление заправочных супов. Общие правила приготовления супов.

Характеристика заправочных супов, особенности приготовления, подготовка продуктов и полуфабрикатов. Общие правила варки супов.

Тема № 21 Технология приготовления простых супов. Ассортимент. Особенности.

Приготовление простых супов: картофельных, овощных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Ассортимент простых супов. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи., сроки реализации.

Тема № 22 Технология приготовления щей, борщей. Ассортимент. Особенности.

Технология приготовления щей и борщей. Отличительные особенности. Ассортимент щей: щи из свежей капусты, щи суточные, щи по-уральски, щи из квашеной капусты, щи зеленые. Ассортимент борщей: борщ из свежей капусты с картофелем, борщ украинский, борщ сибирский, борщ московский. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи., сроки реализации.

Тема № 23 Технология приготовления рассольников, солянок. Ассортимент. Особенности приготовления.

Технология приготовления рассольников и солянок. Отличительные особенности. Ассортимент рассольников: домашний, ленинградский, московский. Ассортимент солянок: сборная

мясная, домашняя, рыбная. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи., сроки реализации.

Тема № 24 Технология приготовления молочных, сладких, холодных супов и супов-пюре.

Технология приготовления молочных, сладких, холодных супов и супов-пюре. Ассортимент, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №25 Общие сведения о соусах. Приготовление полуфабрикатов для них.

Значение соусов в питании человека. Общие сведения о соусах. Классификация. Приготовление полуфабрикатов для соусов: мучные пассеровки: сухая, жировая, холодная; бульон коричневый, особенности приготовления. Использование мясного сока для приготовления красных соусов.

Тема №26 Приготовление соусов с мукой на мясном и рыбном бульоне.

Технология приготовления красных мясных соусов. Ассортимент: соус красный основной, соус луковый, соус с луком и огурцами, соус кисло-сладкий. Требования к качеству, правила подачи к блюдам. Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульонах. Ассортимент: соус белый основной, соус паровой, соус томатный, соус белый на рыбном бульоне, соус белый с рассолом. Требования к качеству.

Тема №27 Приготовление соусов сметанных, молочных, грибных.

Технология приготовления соусов сметанных, грибных. Ассортимент: соус грибной, грибной с томатом, грибной кисло – сладкий, соус сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом, сметанный с хреном. Технология приготовления соусов молочных различной консистенции в зависимости от использования. Ассортимент: соус молочный с луком, молочный сладкий. Требования к качеству.

Тема № 28 Приготовление соусов без муки.

Технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных соусов и желе, соусов на растительном масле, соусов на уксусе. Приготовление сладких соусов. Ассортимент: соус польский, голландский, сухарный; масляные смеси: масло зеленое, селедочное, ветчинное, сырное. Заправки для салатов, соус майонез, маринады. Мясное и рыбное желе, особенности приготовления, кулинарное назначение. Соусы сладкие. Кулинарное использование, ассортимент: соус яблочный, абрикосовый, ягодный, апельсиновый.

Тема № 29 Приготовление блюд и гарниров из круп. Каши.

Значение блюд из круп в питании человека и их пищевая ценность. Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш. Виды каш. Расчет жидкости крупы и соли для их приготовления. Правила варки рассыпчатых каш. Ассортимент в зависимости от использованной крупы: гречневая, рисовая, пшенная, перловая. Особенности приготовления вязких и жидких каш. Ассортимент, требования к качеству.

Тема № 30. Приготовление блюд из каш. Блюда из бобовых.

Виды бобовых, поступающих на предприятия общественного питания. Подготовка бобовых к варке. Способы сокращения времени варки. Ассортимент блюд: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Правила подачи.

Тема № 31. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Способы варки. Преимущества и недостатки каждого способа. Ассортимент блюд: макароны отварные с сыром, с маслом, с томатом, с овощами, лапшевник с творогом. Правила отпуски, требования к качеству.

Тема № 32. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.

Значение блюд из овощей в питании человека. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. Способы сохранения витамина С при тепловой обработке. Ассортимент блюд

из отварных и припущенных овощей и их технология приготовления: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи в молочном соусе. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 33. Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей.

Технология приготовления жареных и тушеных блюд из овощей. Ассортимент блюд: картофель жареный основным способом, жареный во фритюре, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные, оладьи из тыквы, рагу из овощей, капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 34 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Блюда из грибов.

Технология приготовления запеченных блюд из овощей. Ассортимент блюд: запеканка картофельная, капуста, запеченная под соусом, рулет картофельный, голубцы овощные, фаршированные помидоры, перец, кабачки. Особенности запекания. Блюда из грибов, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.

Тема № 35. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.

Значение блюд из рыбы в питании человека. Пищевая ценность. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления отварных и припущенных рыбных блюд. Ассортимент: рыба отварная порционными кусками, звеньями, тушками, рыба припущенная паровая, припущенная в томате. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 36 Приготовление блюд из жареной и тушеной рыбы.

Технология приготовления жареных и тушеных рыбных блюд. Ассортимент: рыба жареная основным способом, жареная во фритюре, зразы донские, рыба, жареная в тесте, рыба тушеная с овощами. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 37 Приготовление блюд из запеченной рыбы.

Технология приготовления запеченных рыбных блюд. Ассортимент: рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная в сметанном соусе, рыба, запеченная под соусом. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 38 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов.

Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент блюд: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Технология приготовления блюд из морепродуктов: креветки отварные, креветки в молочном соусе, кальмары отварные, кальмары жареные в сухарях. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 39 Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса.

Значение блюд из мяса в питании человека. Пищевая ценность. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления отварных и припущенных мясных блюд. Ассортимент блюд: мясо отварное, окорок, корейка отварные, сосиски, сардельки отварные, котлеты натуральные паровые. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 40 Приготовление блюд, жаренных крупными и порционными кусками.

Особенность жаренья мяса. Степени прожарки мяса. Технология приготовления блюд, жаренных крупными и порционными кусками: ростбиф, свинина жареная, грудинка фаршированная, бифштекс натуральный, с яйцом, с луком, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык по-карски. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 41 Приготовление блюд, жаренных мелкими и панированными кусками.

Технология приготовления мясных блюд, жаренных мелкими и панированными кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказски, ромштекс, шницель натуральный из свинины, котлеты отбивные. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 42 Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса.

Особенности тушения и запекания мяса. Технология приготовления блюд: мясо тушеное крупным куском, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, мясо духовое, гуляш, азу, рагу из баранины или свинины, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянка сборная на сковороде. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 43 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.

Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб. Блюда из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет с макаронами. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 44 Приготовление блюд из субпродуктов.

Технология приготовления блюд из субпродуктов: язык отварной, печень жареная, почки по-русски, мозги жареные, печень, тушеная в соусе, печень по-строгановски, сердце или легкое в соусе. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 45 Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы.

Пищевая ценность блюд из птицы. Особенности варки и припускания птицы. Технология приготовления блюд: цыплята отварные, котлеты из кур паровые, индейка припущенная. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 46 Приготовление жареных блюд из птицы и блюд из котлетной массы.

Технология приготовления жареных блюд из птицы: куры жареные, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные из филе кур, шницель по-столичному, котлеты рубленые. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 47 Приготовление блюд из яиц и творога.

Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Варка яиц: вкрутую, всмятку, «в мешочек». Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц: яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлет натуральный, омлет с сыром, омлет с гарниром, омлет запеченный. Приготовление блюд из творога: вареники ленивые, сырники из творога, пудинг творожный, запеканка творожная. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 48 Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов.

Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Технология приготовления бутербродов: открытые -простые и сложные, закрытые (сандвичи), закусочные (канапе). Приготовление горячих бутербродов. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 49 Приготовление салатов из сырых овощей.

Технология приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент: салат «Весна», салат из свежей капусты, салат из моркови, салат витаминный, салат из помидоров и огурцов, салат из редиса. Правила оформления и подача салатов. Требования к качеству.

Тема № 50 Приготовление салатов из вареных овощей. Винегреты.

Технология приготовления салатов из вареных овощей. Правила варки овощей для салатов. Ассортимент салатов: салат картофельный, салат из свеклы, салат мясной, салат столичный, салат «Летний», салат рыбный. Приготовление винегретов. Оформление и подача салатов и винегретов. Требования к качеству.

Тема № 51 Приготовление салатов-коктейлей.

Характеристика салатов-коктейлей. Особенности приготовления и отпуска. Приготовление салата-коктейля из овощей, с ветчиной и сыром, из куриного филе и фруктов, фруктовых салатов. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 52 Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, рыбы.

Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и рыбы. Отличительные особенности холодных блюд от закусок. Технология приготовления блюд и закусок: помидоры

фаршированные, рулетики из кабачков, икра баклажанная, яйца фаршированные, сельди с луком, рыбы под маринадом, шпроты м лимоном. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 53 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.

Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Ассортимент блюд: ростбиф с гарниром, студень, паштет из печени, рулет из птицы, ветчинные рулетики. Горячие закуски, особенности приготовления. Технология приготовления жульена из птицы, грибов в сметане. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 54 Приготовление компотов и киселей различной консистенции.

Характеристика сладких блюд, классификация. Оформление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Технология приготовления и правила подачи компотов. Особенности приготовления железированных сладких блюд. Технология приготовления киселей различной консистенции. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 55 Приготовление желе разнообразного ассортимента.

Технология приготовления желе разнообразного ассортимента: из ягод, фруктового желе, молочного, многослойного, желе из цитрусовых. Особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству.

Тема № 56 Приготовление муссов, самбуков, кремов.

Технология приготовления муссов, самбуков, кремов. Отличительные особенности. Ассортимент блюд: мусс клюквенный, яблочный. Самбук абрикосовый, яблочный. Крем ванильный, шоколадный, ореховый, ягодный.

Тема № 57 Приготовление горячих сладких блюд.

Общая характеристика горячих сладких блюд и особенности их приготовления. Технология приготовления и ассортимент: гренки с плодами и ягодами, яблоки с рисом, яблоки, жареные в тесте, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, каша гурьевская. Требования к качеству, правила подачи.

Тема № 58 Приготовление горячих напитков

Общие сведения о напитках, классификация. Технология приготовления чая, ассортимент чая в зависимости от подачи. Технология приготовления кофе и кофейных напитков. Ассортимент: кофе черный, кофе с молоком, кофе на молоке, кофе со сливками, кофе по-восточному. Технология приготовления какао и горячего шоколада.

Тема № 59 Приготовление холодных напитков

Особенности приготовления холодных напитков. Ассортимент и правила подачи: напиток клюквенный, лимонный, апельсиновый. Технология приготовления молочных коктейлей, кофе-гляссе, чая холодного. Характеристика и технология приготовления айс-крема, фраппе, флиппа. Правила подачи.

Тема № 60 Значение диетического питания. Характеристика основных диет.

Основы диетического питания: понятия лечебного и диетического питания. Принципы и задачи. Виды щажения и их краткая характеристика. Основные диеты: назначение, используемые приемы лечения, особенности приготовления пищи.

Тема № 61 Особенности приготовления блюд диетического питания.

Технология приготовления холодных диетических блюд, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков. Требования к качеству и сроки хранения диетических блюд.

Тема № 62 Значение изделий из теста. Подготовка сырья для приготовления теста

Общая характеристика изделий из теста, классификация. Виды теста, приготавливаемые на предприятиях общественного питания. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья для приготовления различных видов теста.

Тема № 63 Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого безопарного теста.

Краткая характеристика дрожжевого теста. Особенности приготовления. Способы приготовления. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Основные приемы разделки дрожжевого теста. Ассортимент изделий из безопарного дрожжевого теста: пирожки жареные, пончики, пицца. Особенности формования и выпечки. Требования к качеству.

Тема № 64 Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого опарного теста.

Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление опары, брожение, замес теста, брожение, определение готовности к разделке. Ассортимент изделий: пирожки печеные, расстегаи, ватрушки, кулебяки. Виды пирогов: открытые, полукрытые, закрытые. Приготовление дрожжевых кексов.

Тема № 65 Приготовление блюд из дрожжевого теста.

Технология приготовления дрожжевого теста для блюд. Приготовление блинов, оладий и их ассортимент. Отличительные особенности в приготовлении теста. Правила подачи блинов и оладий. Требования к качеству.

Тема № 66 Приготовление блюд из бездрожжевого теста.

Технология приготовления бездрожжевого теста для блюд. Отличительные особенности приготовления теста для вареников, пельменей, лапши домашней, блинчиков. Приготовление фаршей. Приготовление вареников, пельменей, блинчиков с различными фаршами, правила отпуска, требования к качеству.

Тема № 67 Контрольное занятие

Тематический план учебной практики

№	Наименование тем	Кол-во часов
1	Тема №1 Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Правила санитарии и личной гигиены.	4
2	Тема №2 Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов. Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки.	12
3		6
4	Тема №3 Обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Разделка рыбы и полуфабрикаты из нее.	12
5		6
6	Тема №4 Обработка мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов из говядины.	24
7		6
8		6
9		6
10	Тема №5 Приготовление супов Приготовление бульонов, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	30
11		6
12		6
13		6
14		6
15	Тема №6 Приготовление соусов Приготовление соусов с мукой	12
16		6
17	Тема №7 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление каш и блюд из них. Блюда и гарниры из бобовых.	12
18		6

19	Тема №8 Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей Приготовление блюд и гарниров из картофеля. Правила подачи	18		
20			Блюда и гарниры из отварных и жареных овощей. Правила подачи.	6
21			Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Правила подачи.	6
22	Тема №9 Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Правила подачи.	18		
23			Приготовление блюд из запеченной рыбы. Правила подачи.	6
24			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6
25	Тема №10 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов Приготовление блюд из отварного и жареного мяса и мясопродуктов. Правила подачи.	42		
26			Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Правила подачи.	6
27			Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила подачи.	6
28			Приготовление блюд из котлетной массы. Правила подачи.	6
29			Приготовление блюд из субпродуктов. Правила подачи.	6
30			Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы. Правила подачи.	6
31			Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Правила подачи.	6
32	Тема № 11. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц. Правила подачи.	12		
33			Приготовление блюд из творога. Правила подачи.	6
34	Тема №12. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов и винегретов. Правила подачи.	24		
35			Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, рыбы и сельди. Правила подачи.	6
36			Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Правила подачи.	6
37			Приготовление горячих закусок. Правила подачи.	6
38	Тема №13. Приготовление мучных, сладких блюд и напитков. Приготовление мучных блюд и изделий. Правила подачи.	12		
39			Приготовление сладких блюд и напитков. Правила подачи.	6
Всего		232		

Перечень учебно- производственных работ учебной практики

№ и наименование темы программы	Время на изучение темы	Учебно- производственные работы
Тема №1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Правила санитарии и личной гигиены.	4	- изучить инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении полуфабрикатов из различных видов сырья; - изучить правил санитарии и личной гигиены; -знакомство с оборудованием, инвентарем, приспособлениями и их назначением; - изучить устройства и правил эксплуатации оборудования учебного кулинарного цеха.
Тема №2. Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов.	12	-организовать рабочее место для обработки овощей и грибов; -изучить работу оборудования, необходимого в работе. -оценить наличие, проверить годность видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом; -обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов овощи, плоды и грибы (вручную и механическим способом), используя при этом приемы минимизации отходов при обработке сырья; - нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготовить к фаршированию овощи, плоды и грибы; - оценить качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом;
Тема №3 Обработка	24	-организовать рабочее место для обработки рыбы и

<p>рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов.</p>		<p>морепродуктов и приготовления полуфабрикатов; -изучить работу оборудования, необходимого в работе; -оценить наличие, проверить качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы; -разморозить мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, морепродукты; -обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы); - приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.); -хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Тема №4 Обработка мяса и мясопродуктов.</p>	<p>24</p>	<p>-организовать рабочее место для обработки мяса и мясопродуктов; -изучить работу оборудования, необходимого в работе; -оценить наличие, проверить качество мяса и мясопродуктов перед обработкой; -разморозить, обработать, подготовить различными способами мясо и имеющиеся мясопродукты; -приготовить крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса; -оценить качество полуфабрикатов органолептическим способом; -охладить, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты; -оценить наличие, проверить качество мяса и дополнительных ингредиентов для рубленой и котлетной массы перед обработкой. - обработать мясо и приготовить натуральную рубленную массу; -обработать мясо, дополнительные ингредиенты и приготовить котлетную массу; - изменить закладку продуктов (по необходимости) в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществить взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов (по необходимости) с учетом принятых норм взаимозаменяемости; -приготовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; -оценить качество полученных полуфабрикатов органолептическим способом; -хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Тема №5 Приготовление супов</p>	<p>30</p>	<p>-организация рабочего места по приготовлению супов; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить и оформить супы различного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; -подать и оценить качество готовых супов; -хранение с учетом температуры подачи супов. -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>Тема №6 Приготовление соусов</p>		<p>-организация рабочего места по приготовлению соусов; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов; -проверить соответствие количества и качества поступивших</p>

		<p>продуктов по накладной;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить соусы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых соусов; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема №7 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема №8 Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей	18	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из картофеля и овощей; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить блюда и гарниры из картофеля и овощей с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых блюд и гарниров из картофеля и овощей; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема №9 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	18	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить блюда из рыбы и морепродуктов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых блюд из рыбы и морепродуктов; -проведение текущей уборки рабочего места повара в

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема №10 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	42	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить блюда из мяса и мясопродуктов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых блюд из мяса и мясопродуктов; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема № 11. Приготовление блюд из яиц и творога.	12	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из яиц и творога; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые дополнительные ингредиенты; -произвести санитарную обработку яиц; -приготовить блюда из яиц и творога с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - подать и оценить качество готовых блюд из яиц и творога; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Тема №12. Приготовление холодных блюд и закусок.	24	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места по приготовлению бутербродов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, необходимые для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -подготовить необходимые пряности, приправы, специи; -приготовить, бутерброды, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, используя различные технологии приготовления и соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. -поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; -оформить, подать и оценить качество бутербродов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.
Тема №13. Приготовление мучных, сладких блюд и напитков.	12	<ul style="list-style-type: none"> организация рабочего места по приготовлению мучных блюд и кулинарных изделий; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, необходимые для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной;

		<ul style="list-style-type: none"> -произвести первичную обработку муки и дополнительного сырья; -приготовить, мучные блюда и кулинарные изделия, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. - подать и оценить качество приготовленной продукции; -организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -инструктаж по правилам безопасного труда; -оформить заявки на продукты, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной; -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; -приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты; -оценка качества приготовленной продукции. -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.
--	--	---

Детальная программа производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Учебным планом и программой на практику отводится 320 часов. Продолжительность ежедневной производственной практики 6 часов.

Для успешной производственной практики проводятся мероприятия:

- организуется проверка усвоения учащимися знаний, умений и навыков по приготовлению блюд и изделий различного ассортимента, соответствующих квалификационной характеристике, знаний правил техники безопасности при работе с производственным оборудованием.

- не позднее чем за две недели до начала практики согласовывается с администрацией предприятия количество практикантов, направленных на предприятие, рабочие места, устанавливаются сроки прохождения практики в соответствии с учебным планом и программой, заключаются договора. **Цель практики** заключается в подготовке будущих поваров к самостоятельной работе на предприятиях.

- закрепление и углубление теоретических знаний;
- закреплении навыков, полученных во время учебной практики;
- накопление опыта самостоятельной работы;

Тематический план производственной практики.

№ урока	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	2
2.	Самостоятельная работа на рабочих местах	318
2.1	<i>Приготовление полуфабрикатов</i>	<i>60</i>
<i>2.1.1</i>	<i>Приготовление овощных полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов.</i>	<i>6</i>
<i>2.1.2</i>	<i>Приготовление овощных полуфабрикатов из капусты, лука, томатов, огурцов и других овощей.</i>	<i>6</i>
<i>2.1.3</i>	<i>Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.</i>	<i>6</i>
<i>2.1.4</i>	<i>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.</i>	<i>6</i>
<i>2.1.5</i>	<i>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</i>	<i>6</i>
<i>2.1.6</i>	<i>Приготовление котлетной и натуральной рубленой массы из мяса</i>	<i>6</i>

2.1.7	Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
2.1.8	Приготовление котлетной массы из рыбы	6
2.1.9	Первичная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	6
2.1.10	Получение рубленой массы из птицы и полуфабрикаты из нее	6
2.2	Приготовление блюд в горячем цехе	108
2.2.1	Приготовление заправочных супов	18
2.2.2	Приготовление молочных и сладких супов	12
2.2.3	Приготовление соусов	12
2.2.4.	Приготовление вторых блюд из овощей и круп	12
2.2.5	Приготовление вторых блюд из рыбы	12
2.2.6	Приготовление вторых блюд из мяса	12
2.2.7	Приготовление вторых блюд из птицы	12
2.2.8	Приготовление гарниров из круп и овощей	6
2.2.9	Приготовление горячих напитков	6
2.2.10	Приготовление блюд из яиц и творога	6
2.3	Приготовление блюд в холодном цехе	42
2.3.1	Приготовление салатов, винегретов,	12
2.3.2	Приготовление холодных блюд и закусок	12
2.3.3	Приготовление холодных супов и охлажденных напитков	6
2.3.4	Приготовление железированных сладких блюд	12
2.4	Раздача и отпуск пищи	36
2.4.1	Отпуск первых блюд и напитков	6
2.4.2	Отпуск вторых блюд упрощенной подачи	12
2.4.3	Отпуск вторых блюд усложненной подачи(гарнир, соус и т.д.)	12
2.4.4	Отпуск продукции в филиалы	6
2.5	Резка хлеба и организация работы хлебозерки	18
2.5.1	Нарезка хлеба формового, подового для отпуска на раздаче.	12
2.5.2	Нарезка батончиков, булочных изделий. Отпуск мелкоштучных изделий.	6
2.6	Работа в цехе мучных изделий	48
2.6.1	Приготовление фаршей и начинок	6
2.6.2	Приготовление пирожков жареных из дрожжевого теста	6
2.6.3	Приготовление пирожков печеных из дрожжевого теста	6
2.6.4	Приготовление блинов и оладий	6
2.6.5.	Приготовление вареников и пельменей	6
2.6.6	Приготовление блинчиков с различными фаршами.	6
2.6.7	Приготовление сырников и запеканок	6
2.6.8	Приготовление гарниров к бульонам	6
2.7	Работа с нормативной документацией (технологическими картами, сборником рецептур, бракеражным журналом)	6
Всего		320

Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования /Н.А.Анфимова.-5-е изд.,стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2021.-400с.
2. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 - 373 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. - 336 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 12-е изд.,стер М.:Издательский центр «Академия»,2021.320с
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
6. Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Пособие для нач. проф.

образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 - 160 с.

9. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. Для учащихся нач. проф. Образования /Черданова. – 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «АКАДЕМИЯ»,2018.- 224 с.