СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САФОНОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБПОУ «СИТТ»
_____ Н.Н. Куваев

«21» января 2019 г.

Программа профессиональной подготовки по профессии

16675 «Повар»

192 часа

Длительность обучения 6 месяцев (24 недели)

Сафоново 2019 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии 16675 Повар.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии Повар

- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии «Повар» всего отводится 192 часа. Из них 96 часов в первый год обучения, 96 часов - во второй год обучения.

Часы, необходимые для профессиональной подготовки и присвоения

соответствующего квалификационного разряда, формируются за счет

времени, выделяемого на дополнительное образование детей.

Содержание программы включает разделы: «Общепрофессиональный курс», «Профессиональный курс», «Практическое обучение», «Итоговая аттестация».

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Деловая культура; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Охрана труда; Техническое оснащение и организация рабочего места.

Профессиональные дисциплины: Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление супов и соусов; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление сладких блюд и напитков.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, практическая работа, контрольная работа, экзамен.

Практические занятия и занятия производственной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБПОУ «СИТТ»
_____ Н.Н. Куваев
«_____» _____20___ г.

Учебно-тематический план
профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар
на 192 часа
Возрастная категория ученики 9-11 классов общеобразовательных школ

№ п/п	Предметы, дисциплины	Всего часов	1-й год	2-й год	Форма аттестации
	Количество недель обучения	24 нед	12 нед	12 нед	
1.	**Теоретическое обучение**	**132**	**72**	**68**	
1.1.	**Общепрофессиональный курс**	**24**	**8**	0	
1.1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8		Контрольная работа
	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	8		Контрольная работа
	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8		Контрольная работа
1.2.	**Профессиональный курс**	**116**	**48**	**68**	зачет
	Приготовление блюд из овощей и грибов	16	16		зачет
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	16		зачет
	Приготовление супов и соусов	16	16		зачет
	Приготовление блюд из рыбы	16		16	зачет
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18		18	зачет
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	18		18	зачет
	Приготовление сладких блюд и напитков	16		16	зачет
2.	**Практика по профессии в мастерских техникума**	**48**	**24**	**24**	Диф. зачет
3.	**Квалификационный экзамен**	**4**		**4**	ВКР
	ИТОГО	**192**	**96**	**96**	

График учебного процесса 1 год обучения

	Февраль					**Март**					**Апрель**					**Итого**
	1 2	4 10	11 17	18 24	25 28	1 2	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 30	
Кол-во часов	4	8	8	8	4	4	4	8	8	8	8	8	8	4	4	
Всего	**32**					**32**					**32**					**96**

График учебного процесса 2 год обучения

	Сентябрь				**Октябрь**					**Ноябрь**					**Итого**
	2 8	9 15	16 22	23 29	1 6	7 13	14 20	21 27	28 31	1 2	5 10	11 17	18 24	25 30	
Кол-во часов	8	8	8	8	4	8	8	8	4	4	8	8	8	4	
Всего	**32**				**32**					**32**					**96**

ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

1.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Основы микробиологии	2
2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2
3	Основы гигиены и санитарии	2
4	Дезинфекция	2
	Итого	8

Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Тема 1. Основы микробиологии

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов

Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их

проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

Тема 3. Основы гигиены и санитарии

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 4. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

1.2 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Физиология питания	2
2	Органолептическая оценка пищевых веществ	2
3	Рациональное питание и физиологические основы его организации	2
4	Основы товароведения продовольственных товаров	2
	Итого	**8**

Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость.

Тема 2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества.

Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс.

Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания.

Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии

Тема 4. Основы товароведения продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

1.3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

« ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Общие сведения о машинах	**2**
2	Механическое оборудование	**2**
3	Тепловое оборудование	**2**
4	Вспомогательное оборудование	**2**
	Итого	**8**

Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

Тема 2. Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тема 3. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 4. Вспомогательное оборудование

Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ »

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка	**4**

	пряностей и приправ.	
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	**12**
	Итого	**16**

Программа дисциплины «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ

Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2 . Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	**4**
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	**4**
3	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога	**4**
4	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	**4**
	Итого	**16**

Программа дисциплины «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Тема 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

Тема 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

2.3 Приготовление супов и соусов

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Технология приготовления супов	**10**
2	Технология приготовления соусов.	**6**
	Итого	**16**

Программа дисциплины «Приготовление супов и соусов»

Тема 1. Технология приготовления супов

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

Тема 2. Технология приготовления соусов.

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные.

2.4 Приготовление блюд из рыбы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Обработка рыбы с костным скелетом	**4**
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	**6**
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	**6**
	Итого	**16**

Программа дисциплины «Приготовление блюд из рыбы»

Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья

Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.

2.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	**4**
2	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**4**
3	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	**6**
4	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	**4**
	Итого	**18**

Программа дисциплины «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов домашней птицы.

Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

2.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	**8**
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	**10**
	Итого	**18**

Программа дисциплины «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

2.7. Приготовление сладких блюд и напитков

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	**8**
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	**8**
	Итого	**16**

Программа дисциплины «Приготовление сладких блюд и напитков»

Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству. Контрольный урок по теме «Приготовление горячих сладких блюд и напитков».

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Тема	Кол-во часов
	1 год	
1.	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка к приготовлению блюд.	3
2.	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	3
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	3
4.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	3
5.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога	3
6.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	3
7.	Технология приготовления супов	3
8.	Технология приготовления соусов	3
	2 год	
9.	Обработка рыбы с костным скелетом	1
10.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	3
11.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	2
12.	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	2
13.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	3
14.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	3
15.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	2
16.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	2
17.	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	2
18.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	2
19.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	2
	ИТОГО:	48
	Квалификационный экзамен	4

Программа

Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка к приготовлению блюд.

Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение подготовки овощей для фарширования.

Тема 2 . Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд из жаренных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

Тема 3.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка круп к варке, варка бобовых, варка каш различными способами

Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц

Варка яиц разными способами. Приготовление омлетов, драчены, яичниц.

Тема 5. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Приготовление горячих блюд из творога. Вареники. Вареники ленивые, сырники из творога, пудинг из творога

Тема 6. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.

Проработать правильность замеса теста различными способами.

Тема 7. Технология приготовления супов.

Проработать формы нарезки для приготовления различных супов. Приготовление бульонов для приготовления различных супов. Приготовление супов.

Тема 8. Технология приготовления соусов.

Проработать приготовление различных пассировок для приготовления соусов. Приготовление соусов

Тема 9. Обработка рыбы с костным скелетом

Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Проработка обработки морепродуктов для приготовления блюд.

Тема 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 11. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Рыба припущенная отварная. Рыба жареная запеченная.

Тема 12. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Нарезка мяса для приготовления различных блюд. Приготовление из котлетной массы из мяса, котлеты, зразы, биточки, рулет.

Тема 13. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Приготовление мясных тушеных блюд. Приготовление блюд из птицы

Тема 14. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Оформление простых блюд из мяса.

Тема 15. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

Тема 16. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Виды бутербродов и продуктов используемых для их приготовления, оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление бутербродов

Тема 17. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности

Приготовление салатов и оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление салатов.

Тема 18. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Приготовление сладких блюд. Приготовление желированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 19. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, квас, Айс-крим, фраппе.