

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

« 14 » октября 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Профессия 16675 Повар

Квалификация 4 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н.

**СОСТАВИТЕЛЬ**

Преподаватель дисциплин  
профессионального цикла ГПОУ ЮТК

 О.С.Бохонова

**РАССМОТРЕНО**

На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 07.09 2020 г.


Председатель  
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
12.10 2020 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением  
12.10 2020 г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР  
12.10 2020 г.

 И. Н. Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	7
1.4	Требования к поступающим.....	7
2	Структура и содержание программы.....	9
2.1	Тематический план.....	9
2.2	Содержание обучения.....	10
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	27
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	27
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	27
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	28
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	29
	Список использованных источников.....	36

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Повар, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## 1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

**Цель программы:** повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда в организациях

(на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

#### **Задачи программы:**

1. освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;
2. проектирование разных видов технологий приготовления блюд;
3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

#### **Должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
- Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
- Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

#### **Должен уметь:**

- Разрабатывать план работы бригады поваров
- Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины
- Готовить отчеты о работе бригады поваров

- Разрабатывать план работы бригады поваров
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров
- Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана
- Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров

**Выполнять трудовые действия:**

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров
- Определение потребности членов бригады поваров в обучении
- Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров
- Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
- Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий
- Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
- Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период
- Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин

### 1.3 Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 160 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 46 часов;
- лабораторные работы и практические занятия – 46 часов;
- производственное обучение – 64 часа;
- экзамен – 4 часа.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### 1.4 Требования к поступающим

**Требования к образованию и обучению:** Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

**Требования к опыту практической работы:** Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

**Особые условия допуска работы:** Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

**Требования к физическому здоровью:** Нет. Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	16	16	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	76	76	46	-
Производственная практика	64			64
Консультации				
Экзамен	4	4		
<b>Всего:</b>	<b>160</b>	<b>96</b>		<b>64</b>



## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1 Санитарные требования к приемке и кулинарной обработке пищевых продуктов. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Условия и правила хранения. Личная гигиена персонала предприятий питания	2	
<b>Тема 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы Принципы диетического питания	2	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3 Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	1 Организация работы производственных цехов. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, организации рабочих мест. Организация рабочих мест. Инвентарь. Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции.	2	3
	2 Устройство и назначение основных видов механического оборудования Устройство и назначение основных видов теплового оборудования	2	
	3 Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	2	

<b>Тема 4 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1	Составление калькуляций на блюда, напитки и кулинарные изделия Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания Порядок отпуска продуктов со склада на производство. Документальное оформление. Порядок отпуска готовой продукции.	2
	2	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Составление калькуляции на блюда, напитки и кулинарные изделия Виды меню, правила составления. Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в ПОП.	2
<b>Тема 5 Безопасность жизнедеятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Охрана труда на предприятии общественного питания	2
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>			
<b>Тема 1 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Причины потемнения и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических. Назначение сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила	2

		пользования. Современные названия и техники нарезки овощей с помощью ножа		
		<b>Лабораторные работы</b>	4	
	1	Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов. Использование приемов карвинга. Современные техники нарезки овощей с помощью ножа		
<b>Тема 2</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	8	
<b>Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.</b>	1	Правила использования пряностей Сочетание и использование приправ и пряностей Подбор пряных букетов	2	
	2	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.). Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной, кнельной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.	2	
	3	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. (во фритюре, "грилье," на вертеле), запечённой рыбы., тушеной рыбы, из котлетной массы рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из морепродуктов. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы		

		хранения, реализация.	
	<b>Лабораторные работы</b>		4
	1	Оценка качества поступившей рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы повышенной сложности: рыба в тесте жареная, зразы донские, тельное из рыбы, кнели из рыбы, рыбные Ёжики в Термомиксе.	4
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
<b>Обработка мяса, птицы, дичи и кролика. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	1	Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы, режимы хранения.	4
	2	Классификация блюд из мяса и птицы. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса и птицы. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.	

	<p>Блюда из отварного и припущенного жареного, тушеного, запеченного мяса (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности, рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения</p> <p>Блюда из птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила порционирования. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Блюда из субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из мяса диких животных (изучается по Сборникам рецептур с учётом региональных особенностей). Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Ассортимент национальных блюд (изучается по Сборникам рецептур с учётом обычаев, традиций, индивидуальных особенностей региональной кухни). Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
1	<p><b>Приготовление блюд из мяса отварного, жареного сложного ассортимента</b>  <b>Приготовление блюда из мяса запеченного, тушеного, рубленого сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	

<b>Тема 4</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	<b>1</b>	<b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции <b>Современные методы приготовления супов сложного ассортимента</b> Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни <b>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</b> Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) <b>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.</b> Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	<b>4</b>	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	<b>Лабораторная работа.</b>		
1	<b>Приготовление и реализации супов сложного ассортимента</b>  Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. <b>Правила соусной композиции</b> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции <b>Способы и современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента</b> Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки	2	

		вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
<b>Тема 6</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8
	1	<p><b>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.</b> Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p><b>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b></p> <p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p> <p><b>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов</b></p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного,</p>	2



		спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни <b>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос</b>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
	<b>Практическое занятие.</b> <b>Адаптация рецептур горячих сложных блюд и гарниров из овощей и грибов</b> Адаптация рецептур горячих сложных блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2	
	<b>Лабораторная работа.</b>		4	
	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов сложного ассортимента</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
<b>Тема 7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	1	<b>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.</b> Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. <b>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Правила варки макаронных изделий</b>	2	

<b>(паст) сложного ассортимента</b>		<p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p><b>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола для подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий</b></p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	
	<b>Лабораторные работы</b>		4
	<b>1</b>	<p><b>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4
<b>Тема 8 Приготовление, подготовка к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8
	<b>1</b>	<b>Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления.</b>	2

<b>реализации блюд из яиц, творога, сыра сложного ассортимента</b>	<p>Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров</p> <p>Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p> <p><b>Способы подачи блюд из яиц, творога, сыра</b></p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	6	
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра.</p> <p>Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	4	

	<p><b>Приготовление блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b></p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>		
<p><b>Тема 9</b> <b>Холодные блюда и закуски сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>6</b></p>	
	<p>1 Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укроп), зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.</p> <p>Бутерброды и канапе Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/, закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.</p> <p>Холодные закуски из рыбы, мяса, птицы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности подачи.</p> <p>Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности подачи</p> <p><b>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и</p>	<p>2</p>	

		закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации холодных блюд и закусок.	
		<b>Лабораторные работы</b>	4
	<b>1</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок сложного ассортимента</b> Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Оценка качества кулинарной продукции. Составление технологических карт. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок по системе ХАССП в общественном питании.	4
<b>Тема 10</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	6
<b>Сладкие блюда и напитки сложного ассортимента</b>	<b>1</b>	Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению и оформлению, отпуску десертов. Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок, пищевых красителей, пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Классификация, ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления сладких блюд, особенности приготовления и отпуска. Горячие напитки: ассортимент, особенности приготовления, отпуска и подачи.	2

		Холодные безалкогольные напитки: ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.		
		<b>Лабораторные работы</b>	4	
	<b>1</b>	<b>Приготовление сладких блюд и десертов с использованием инновационного оборудования</b> Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Приготовление сладких блюд и горячих напитков. Оценка качества кулинарной продукции. Составление технологических и карт.		
<b>Тема 11</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
<b>Мучные изделия и блюда сложного ассортимента</b>	<b>1</b>	Значение изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста. Способы разрыхления. Виды теста и его использование. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения. Мучные блюда (гарниры). Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров). Изделия из песочного и сдобного пресного теста, бисквитного, заварного. слоеного теста, воздушного. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: вида, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент. Использование. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы: сливочные	2	

		(масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глясе), белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка, прочие; использовании взбитых сливок. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения отделочных полуфабрикатов. Мучные изделия пониженной калорийности. Назначение. Ассортимент. Общая характеристика. Особенности приготовления. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучным изделий пониженной калорийности.	
	<b>Лабораторные работы</b>		4
	<b>1</b>	<b>Приготовление, отпуск мучных изделий сложного ассортимента.</b> Оценка качества готовых мучных изделий. Составление технологических карт.	
<b>Тема 12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
<b>Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>	1	Лечебное и лечебно-профилактическое питание: определение, назначение, сущность, принципы. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1,2,5,7,10,9. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1,2, 5,7,10,9, рационов лечебно-профилактического питания.	2
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Составление технологических карт, схем. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия. Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с элементами шоу Решение ситуационных задач.			
<b>Производственная практика</b> Обработка различных овощей, грибов, нарезка овощей сложными формами нарезки.			64

Эксплуатация оборудования для нарезки овощей МПО-1, МРО 400-1000.

Сочетание основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении супов.

Приготовление супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из помидор, супа-пюре из печени с использованием современного оборудования ( **PacoJet** ).

Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы. Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление супа овощного томленного в горшочке. Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление концентрированного бульона (консоле). Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление супа лукового. Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление шурпы, лагмана. Порционирование, сервировка и оформление для подачи

Приготовление гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов.

Приготовление соусов. Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление яично – масляных соусов. Соус голландский со сливками. Порционирование, сервировка и оформление для подачи.

Приготовление риса жареного; ризотто, плова овощного, сладкого с сухофруктами. Сервировка и способы подачи блюд. Техника безопасности. Оценка качества.

Приготовление блюд из бобовых и кукурузы (отварные, с жиром, жиром и луком). Сервировка и способы подачи блюд. Техника безопасности. Оценка качества

Приготовление блюд из бобовых: фасоль тушёная, горох с копчёностями в соусе, пюре из чечевицы.. Сервировка и способы подачи блюд.

Приготовление макаронника с сыром, лапшевника, яичной лапши с курицей и омлетом. Сервировка и способы подачи блюд. Приготовление блюд из яичных смесей: омлет натуральный (паровой), яичная кашка (брю), драчена..

Приготовление блюд из творога: пудинг творожный каравай, творожники «Пряженные»(с морковью и сыром).

Приготовление пиццы-суфле. Приготовление пельменей (равиолли с сыром).

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы (целиком, звеньями, крупным куском на решетке рыбного котла, в вакууме).

Приготовление блюд из рыбы жареной на решетке гриля, на вертеле, в вооке крупными кусками, в целом виде, мелкими кусками, звеньями.



Приготовление блюд из морепродуктов Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками: бифштекс, филе, лангет. Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками в вооке, на гриле. Шашлык, мясо на гриле . Приготовление мясных диетических блюд. Кнели из мяса. Оценка качества. Приготовление котлет из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами. Приготовление диетических блюд из мяса птицы. Кнели из мяса птицы. Разработка ТТК на новые блюда из мяса птицы, дичи и кролика. Квалификационный экзамен	4	
<b>Всего:</b>	160	

## **3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

#### ***Реализация программы предполагает наличие:***

- учебного кабинета: Технология кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### ***Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:***

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 2 обучающихся;
- электронные учебно-методические комплексы согласно ФГОС.

#### ***Технические средства обучения:***

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

#### ***Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:***

- механическое оборудование (блендер, мясорубка, слайсер, соковыжималка, кофемолка, куттер, соковыжималка);
- тепловое оборудование (плита индукционная, пароконвектомат, электрофритюрница, микроволновая печь, термомиксер);
- холодильное оборудование (шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно-методической документации.

### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучению профессионального цикла предшествует общепрофессиональный цикл, состоящий из тем: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности.

Лабораторные занятия рекомендуется проводить в мастерских, в группах по 10 человек. Реализация программы предполагает прохождение обучающимися производственной практики. Производственная практика проводится на производственной площадке предприятий общественного питания соцпартнеров образовательной организации, в учебно-производственных мастерских – мастерская по компетенции Поварское дело.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда по профессии Повар, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень вопросов для итоговой аттестации приведены в приложении А.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- Оценка письменного или устного опроса
- Оценка на практических и лабораторных занятиях
- Оценка тестирования.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

### **Перечень вопросов для итоговой аттестации**

#### **Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

1. Признаки сортировки картофеля.
2. Цель сортировки овощей по размерам.
3. С какой целью моют овощи.
4. Способы очистки овощей.
5. Виды нарезки овощей при приготовлении овощных блюд.
6. Перечислите современные виды нарезки картофеля.
7. Перечислите в правильной последовательности операции при обработке моркови.
8. Укажите действия если при обработке капусты обнаружены гусеницы.
9. Укажите последовательность операций при обработке репчатого лука.
10. Укажите последовательность операций при подготовке перца для фарширования.
11. Укажите производственные цеха для обработки овощей.
12. Укажите цели сортировки картофеля по качеству.
13. Перечислите основные требования безопасности труда, предъявляемые к полу в овощном цехе.
14. Укажите цели доочистки картофеля.
15. Перечислите оборудование и инструмент, используемые для простой нарезки овощей.
16. Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.
17. Укажите, за что ценят овощные блюда.
18. Укажите причину размягчения овощей при тепловой обработке.
19. Перечислите требования к качеству картофельного пюре
20. Укажите, какую жировую смесь лучше использовать для жарки овощей во фритюре.
21. Укажите, почему морковь припускают в воде до размягчения, а затем добавляют молоко.
22. Перечислите основные продукты, используемые для приготовления овощного фарша.
23. Укажите, с какой целью овощные блюда посыпают измельченной зеленью.
24. Назовите основное требование к приготовлению картофельной запеканки.
25. Перечислите виды овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.
26. Почему вареный картофель протирают в горячем виде.
27. Почему в овощное рагу чеснок кладут в конце приготовления.

28. Перечислите виды панировок, используемые при приготовлении картофельных котлет.
29. Укажите, какие помидоры выбирают для фарширования.

## **Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

1. Укажите какой углерод преобладает в составе круп.
2. Укажите последовательность операций при приготовлении пшена к варке.
3. Перечислите способы варки макаронных изделий.
4. Укажите причину размягчения крупы при варке.
5. Укажите, почему при приготовлении молочной каши рис варят в воде до полуготовности, а затем – в молоке до размягчения.
6. Укажите причину увеличения в весе макаронных изделий при варке.
7. Укажите последовательность операций при подготовке бобовых к варке.
8. Укажите, во сколько раз увеличиваются бобовые при варке.
9. Укажите время варки фасоли.
10. Укажите, какой углерод преобладает в макаронных изделиях.
11. Укажите виды каш в зависимости от консистенции.
12. Укажите цель отпаривания пшенной крупы.
13. Перечислите способы варки рассыпчатой рисовой каши.
14. Укажите причину увеличения объема крупы при варке в воде.
15. Назовите блюдо, для приготовления которого используется вязкую манную кашу, сахар, яйца, сухари, жир.
16. Укажите, с какой целью отварные макароны посыпают сыром перед запеканием.
17. Укажите цели замачивания бобовых перед варкой.
18. Укажите, почему бобовые солят в конце варки.
19. Укажите время варки гороха.
20. Укажите с какой целью протирают творог перед приготовлением блюд.
21. Укажите классификацию блюд из творога в зависимости от тепловой обработки.
22. Укажите отличие в приготовлении ленивых вареников и вареников из творога.
23. Укажите, почему яйца перед тепловой обработкой необходимо промыть.
24. Перечислите правила обработки яиц.
25. Назовите виды жаренных омлетов в зависимости от технологии приготовления.
26. Укажите отличие в приготовлении натурального и смешанного омлетов.

## **Раздел 3. Приготовление супов и соусов**

1. Укажите цель удаления пены при варке бульона.
2. Укажите последовательность операций по подготовке соленых огурцов к приготовлению рассольника.
3. Укажите цель добавления уксуса при тушении свеклы.
4. Укажите, почему супы варят при слабом кипении.
5. Перечислите правила подачи горячих первых блюд: щей, борщей.
6. Укажите последовательность операций при подготовке зеленого лука для окрошки.
7. Перечислите гарниры, используемые при подаче сладких супов.
8. Укажите последовательность операций по подготовке свеклы при приготовлении борщей.
9. Укажите последовательность операций по подготовке перловой крупы при приготовлении рассольника.
10. Укажите цели замачивания гороха.
11. Укажите, почему специи кладут в суп за 5 мин. до готовности.
12. Укажите, с какими целями тесто для лапши после замеса выдерживают 25-30 мин.
13. Назовите основы для приготовления молочных супов.
14. Назовите основы для приготовления холодных супов и окрошки.
15. Укажите, как подготовить крахмал для сладких супов.
16. Укажите цель пассерования муки для приготовления соусов.
17. Укажите виды соусов в зависимости от цвета.
18. Укажите, какую мучную пассеровку используют для приготовления белого соуса.
19. Укажите основы для приготовления молочного соуса.
20. Перечислите продукты, необходимые для приготовления польского соуса.
21. Назовите отличие в приготовлении салатной и горчиной заправок.
22. Назовите масло, используемое для пассерования овощей при приготовлении овощного маринада.
23. Перечислите приправы, добавляемые в овощной соус-маринад для улучшения аромата.
24. Укажите, с какой целью «защипывают» соусы маслом.
25. Укажите время хранения горячих соусов.
26. Укажите виды соусов в зависимости от температуры подачи.
27. Назовите бульон, используемый для приготовления красного соуса.
28. Перечислите, какие соусы являются производными.

#### **Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы**

1. Перечислите питательные вещества, содержащиеся в рыбе.
2. Укажите виды рыбы в зависимости от размера.
3. Перечислите инструменты и оборудование, необходимые для очистки рыбы от чешуи.
4. Перечислите способы вымачивания соленой рыбы.
5. Укажите последовательность операций при разделке рыбы целиком.
6. Укажите, что удаляют в первую очередь при разделке судака.
7. Перечислите виды полуфабрикатов рыбы, предназначенных для варки.
8. Укажите, с какой целью с крупной камбалы снимают кожу.
9. Перечислите виды рыбы по содержанию в ней жира.
10. Укажите, производственные цеха для обработки рыбы.
11. Укажите последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
12. Перечислите способы размораживания рыбы.
13. Укажите последовательность операций при разделке средней рыбы на полуфабрикаты-кругляши.
14. Укажите цели панировки полуфабрикатов рыбы непосредственно перед жаркой.
15. Укажите виды полуфабрикатов рыбы, используемых для жарки основным способом, в зависимости от размера рыбы.
16. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой.
17. Укажите форму рыбных котлет.

## **Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

1. Укажите цели добавления шпика (сырца) в рубленную мясную массу.
2. Укажите возможные углы нарезки порционных кусков мяса.
3. Укажите время хранения мясной котлетной массы при температуре 6<sup>0</sup>С.
4. Укажите цели панирования мясных полуфабрикатов.
5. Укажите цель подрезания сухожилия на порционных кусках мяса.
6. Назовите мелкокусковый говяжий полуфабрикат, нарезанный из покромки и лопатки в виде кубиков массой 20 г.
7. Укажите виды мясных полуфабрикатов в зависимости от размера.
8. Перечислите инструменты и оборудование, необходимые для отбивания мяса.
9. Укажите, почему мясо, приготовленное крупным куском, перед варкой заливают горячей водой.
10. Укажите, почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем.
11. Укажите, с какой целью бифштекс при отпуске поливают мясным соком.



12. Укажите, почему при тушении плов нельзя перемешивать.
13. Укажите, почему порционные кусочки печени панируют в муке непосредственно перед жаркой.
14. Укажите, как определить готовность жаренных мясных котлет.
15. Дайте характеристику полуфабриката «мясные тефтели».
16. Укажите, почему при тепловой обработке мясо размягчается.
17. Укажите, почему картофельную запеканку с мясом перед отпуском охлаждают до  $t=80$ , а затем нарезают на порционные куски.

## **Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок**

1. Укажите отличие холодных блюд от закусок.
2. Укажите разновидности хлеба, используемого для приготовления бутербродов.
3. Дайте определение сложного бутерброда.
4. Назовите три способа подготовки картофеля для салатов.
5. Перечислите продукты, используемые для украшения салатов.
6. Укажите, с какой целью свеклу для приготовления винегрета заправляют растительным маслом.
7. Перечислите способы вымачивания соленой сельди.
8. Укажите, почему сельдь при отпуске кладут на гарнир, разложенный продолговатой горкой.
9. Укажите, какие инструменты нужны при отпуске салатов.
10. Укажите виды бутербродов в зависимости от способа их приготовления.
11. Укажите рекомендуемый размер и массу ломтика хлеба для бутерброда.
12. Перечислите виды посуды, рекомендуемой для подачи салатов.
13. Укажите, с какой целью салаты заправляют майонезом.
14. Укажите, почему свежую рыбу для холодных блюд жарят только на растительном масле.
15. Укажите последовательность операций при подготовке желатина для приготовления заливных блюд.
16. Укажите, почему для приготовления мясного студня чеснок кладут в конце приготовления.

## **Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков**

1. Перечислите производственные цеха, в которых проходят механическую и тепловую обработку сладкие блюда.
2. Укажите последовательность операций при подготовке сухофруктов для варки компота.

3. Укажите, почему нельзя кисели кипятить длительное время.
4. Перечислите виды киселей в зависимости от консистенции.
5. Укажите, почему клюквенный сок добавляют в кисель в конце приготовления.
6. Перечислите горячие напитки, которые готовят на предприятиях общественного питания.
7. Укажите, какой алкалоид является частью кофе и чая.
8. Укажите, как определить правильность приготовления заваренного чая.
9. Назовите производственный цех для отпуска холодных сладких блюд.
10. Укажите последовательность операций при подготовке свежих яблок для приготовления компотов.
11. Укажите, с какой целью посыпают кисель сахаром.
12. Укажите последовательность операций при подготовке крахмала для приготовления киселей.
13. Укажите отличие в приготовлении мусса и желе.
14. Перечислите ошибки, которых нужно избегать при заваривании чая.
15. Перечислите особенности подачи чая «парами».
16. Назовите время года, рекомендуемое для подачи чая со льдом.
17. Перечислите правила подачи чая в холодном виде.

**Практическое задание:**

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3. Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### **Нормативные источники:**

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва: Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва: Стандартинформ, 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации: [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

### **Нормативно-технологическая документация:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп. - Москва: Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт, 2007. – 236 с.

### **Основная:**

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва :Сухаревка, 2004.- 198 с.

### **Интернет – ресурсы:**

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL: <http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания: [сайт]. – URL :[http://www.pompred.ru/nd\\_or.php](http://www.pompred.ru/nd_or.php)(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL:[www.knorr.ru/](http://www.knorr.ru/)(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL: <https://www.povarenok.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов: [сайт]. –URL: <http://www.100menu.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.