

Министерство образования Новосибирской области

ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

<u>РАССМОТРЕНО</u> <u>на заседании ЦПК</u> <u>протокол № 5</u> <u>от «18» 01 2019 г.</u>	<u>ПРИНЯТО:</u> <u>на заседании педагогического</u> <u>совета протокол № 1</u> <u>от «21» 01 2019 г.</u>	<u>УТВЕРЖДАЮ:</u> <u>Зам.директора по УМР</u> <u>ГБПОУ НСО «Новосибирский</u> <u>политехнический колледж»</u> <u>Т.В.Кузнецова</u> <u>«22» 01 2019 г.</u>
---	---	--

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

16675 «Повар»

Форма обучения – вечерняя;

Срок обучения – 72 часа

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы профессионального цикла

3.3.1. Программа «Кулинария»

3.4. Программа практики

3.4.1. Программа производственной практики - Выполнение работ повара 4-5 разряда

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программ

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения квалификационной работы

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 000;
- Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Положение о проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации лиц, обучающихся по основным программам профессионального обучения

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» -

2 недели (для имеющих квалификацию и опыт работы)

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий,

технологическое оборудование;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 4 разряда:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов,

крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

2.3. Специальные требования

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675«Повар» 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 к выполнению следующих видов деятельности:

- 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.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОППО включает:

- 3.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)
- 3.2. Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар» (Приложение 1)
- 3.3. Программы дисциплин профессионального цикла (Приложение 2)
 - 3.3.1. Программа Основы физиологии питания, санитарии гигиены
 - 3.3.1. Программа Кулинария
- 3.4 Программа производственной практики (Приложение 3)
 - 3.4.1 Программа производственной практики Выполнение работ повара 4-5 разряда

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный

компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Производить первичную обработку, нарезку сырья; формовку и тепловую обработку продуктов, приготовление и порционирование готовых блюд

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

текущий контроль;

промежуточная аттестация

итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам профессионального обучения.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

-о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;

-о правильности выполнения требуемых действий;

-о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

-о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т. д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся (слушателей) перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

5.2.Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение письменной и практической квалификационной работы и их защита на квалификационном экзамене.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной (квалификационной) комиссией по результатам защиты практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, отраженных в письменной квалификационной работе.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

Приложение 1

Рабочий учебный план и календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

Уровень квалификации: 4- 5разряд

Срок обучения: 72 часа (2 недели)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Повышения квалификации по профессии

16675 «Повар»

(наименование)

Вид обучения – повышение квалификации;

Присваиваемый квалификационный разряд повар 4-5 разряд

Форма обучения очная, вечерняя, индивидуальная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования безработные граждане и незанятое население: по личному желанию или направленные органами по вопросам занятости населения; работники организаций (занятое население): направленные руководителями или по личному желанию, основное общее образование.

Срок обучения месяца 2 недель 72 часа

Режим занятий 6 часов в день 36 часов в неделю

№ п/п	Предметы	Недели				Всего за курс обучения
		Часов в неделю				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	36				
	Теоретическое обучение					
ОП.01.	Кулинария	36				36
ПП.00	Производственная практика	36				
ПП.01	Технология приготовления пищи	36				36
	Квалификационный итоговый экзамен: кулинария, оборудование предприятий общественного питания					
	ИТОГО:	72				72

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение и защита письменной и практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

4. График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

1. График учебного процесса

Недели	1	2	2
Учебные занятия	Т	Учебная практика	Квалификационный экзамен

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

П - производственное обучение

Э - квалификационный экзамен

Приложение № 2

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.01 «КУЛИНАРИЯ»

№п/п	Темы	Количество часов
всего	в т. ч. ЛПЗ	
Раздел 1 Механическая, кулинарная обработка средней сложности и сложной кулинарной обработки	5	
1.1	Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.	1
1.2	Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов	2
1.3	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи	2
Раздел 2. Технология приготовления блюд.	30	
2.1	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.	4
2.2	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.	4
2.3	Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.	5
2.4	Технологический процесс	6

	приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.	
2.5	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.	7
2.6	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.	2
2.7	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.	2
Дифференцированный зачет		1
ИТОГО:		36

ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ КУЛИНАРИЯ

Раздел 1

Механическая, кулинарная обработка сырья

Тема 1.2 Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 1.2. Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 1.3. Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое

оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Раздел 2 Технология приготовления блюд

Тема 2.1 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из овощей припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 2.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.

Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям

Тема 2.4 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из рыбы припущенной, отварной, жареной, тушёной, запеченной. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям.

Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из мяса и птицы припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу. Техническое оснащение. Классификация холодных блюд и закусок. Стадии

технологического процесса. Оформление холодных блюд и закусок и отпуск их потребителям

Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология приготовления пищи» и пищевой лаборатории с оборудованием для практических работ

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Технология приготовления блюд»,

Оборудование пищевой лаборатории для практических работ:

рабочие места для обучающихся

рабочее место мастера производственного обучения

оборудование – механическое, тепловое, холодильное

посуда, инвентарь

комплект учебно-наглядных пособий по разделу: «Технология приготовления блюд»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
мультимедиапроектор или электронная доска.

обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Анфимова : Учебник для начального профессионального обр. – М.: Высш. школа, 2014г.

Дополнительные источники:

Основы физиологии питания: учебное пособие /.-М: издат. центр «Академия», 2014.

Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / . – М.: издат. центр «Академия» 2014.

Журналы:

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Кулинарные рецепты»

« Новинки кулинарии»

«Справочник медицинского работника»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства [www. nha. ru](http://www.nha.ru)

Вестник ПИР для индустрии питания [www. hospitality. ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www. chefs. ru](http://www.chefs.ru)

Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Умения:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь

обслуживать основное технологическое оборудование

готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т. д.) блюда,

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
порционировать и раздавать блюда в соответствии с требованиями реализации
соблюдать инструктаж по охране труда и технике безопасности

Знания:

выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий

приготовление кулинарных блюд (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т. д.)

порционирование и раздачу блюд в соответствии с требованиями реализации
требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции

Приложение 3

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА

Темы	Кол-во часов
1 Производственная практика (обучение на предприятии)	36
1.1 Приготовление блюд из овощей, грибов	6
1.2 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	6
1.3 Приготовление супов и соусов	6
1.4 Приготовление блюд из рыбы	6
1.5 Приготовление блюд из мяса, птицы	6
1.6 Приготовление бутербродов, салатов. Приготовление сладких блюд и напитков	6
ИТОГО:	36

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 4-5 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Механическая обработка овощей, грибов

Основные способы тепловой обработки: варка, жарка. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Понятие, режимы.

Овладение навыками обработки картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка, мытье и очистка. Ручной и машинный способ.

Условия хранения обработанного картофеля. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов.

Нарезка: соломка, брусочек, кружочки, ломтики и т. д

Обработка луковых, капустных, зелени, грибов и их нарезка. Способы хранения.

Подготовка овощей к фаршированию.

Тема 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов

Ознакомление с цехом обработки рыбы, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья, органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание, очистка, разделка, приготовления полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Приготовление котлетной массы из рыбы, приемы порционирования, формования полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения.

Тема 4. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов

Ознакомление с работой мясного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с обработкой мяса, с приемами кулинарного разруба и обвалки туш, п/туш говядины, свинины, баранины; приготовления полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения.

Овладение навыками обработки птицы, приготовление п/ф из нее.

Приобретение навыков обработки субпродуктов.

Приготовление котлетной и рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и п/ф из нее: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей и картофеля.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной, морковной масс, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей.

Тема 6. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий. Порционирование, оформление и отпуск.

Овладения навыками варки яиц, определение их готовности, блюд из яиц.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и их выпечки. Подача и отпуск.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок.

Тема 7. Приготовление супов и соусов

Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры

Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассерованных овощей, муки, томатного пюре, лезона.

Овладения навыками пассерования свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок,

Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов.

Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.

Тема 8. Приготовление блюд из рыбы

Овладения навыками приготовления блюд из вареной, припущенной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд из рыбы.

Тема 9. Приготовление блюд из мяса, птицы

Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приготовление котлетной, натурально рубленной массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.

Тема 10. Приготовление бутербродов, салатов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов: нарезка ингредиентов, приготовление заправки. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Приготовление блюд из овощей, грибов

Картофельное пюре, картофель жареный (основным способом, во фритюре), капуста тушеная.

Котлеты морковные, картофельные, зразы.

Запеканка: картофельная, капустная, морковная.

Фаршированные овощи: голубцы овощные, рагу из овощей.

Оценка блюд, оформление и отпуск.

Тема 2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Макаронные изделия отварные, запеченные с яйцом.

Приготовление сырников, ленивых вареников из творога

Приготовление каш: жидких, вязких, рассыпчатых. Рисовая молочная каша с тыквой.

Приготовление теста для блинов. Блинчики, фаршированные творогом

Приготовление теста для вареников. Вареники с картофельным и капустным фаршами.

Тема 3. Приготовление супов и соусов

Заправочные супы. Щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые.

Борщи. Сибирский с фрикадельками, московский, полтавский. Солянки. Сборная мясная, домашняя, из птицы.

Рассольники. Домашний, по-ленинградски.

Приготовление супов-пюре: из картофеля, тыквы, печени.

Соусы: красный основной, белый основной, сметанный и другие.

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы

Приготовление отварной, припущенной рыбы с гарниром, соус польский.

Приготовление жареной рыбы: с луком по-ленинградски, с различными гарнирами и соусами (гречневой кашей и сметанным соусом). Приготовление запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.

Блюда из котлетной массы: котлеты, зразы, рулеты с различными фаршами.

Тема 5. Приготовление блюд из мяса, птицы

Приготовление простых блюд из отварного и припущенного мяса, из жареного мяса крупным куском. Подбор соуса и гарнира. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из жареного и тушеного мяса порционным, мелким куском из говядины, свинины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из запеченного мяса говядины свинины. Оформление и подача.

Приготовление блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной) из говядины, свинины, баранины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из натуральных п/ф из филе птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из рубленой массы (котлетной, кнельной) птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Тема 6. Приготовление бутербродов, салатов

Приготовление и оформление всех видов бутербродов: закрытые, открытые, сэндвичи, канапе.

Приготовление и оформление салатов Приготовление винегретов.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.

Приготовление паштетов: из печени, курицы.