



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЧЕБНО-ДЕЛОВОЙ ЦЕНТР ВОЛЖСКОЙ ТПП»**

УТВЕРЖДАЮ



Директор
АНО ДПО «УДЦ Волжской ТПП»

Форер А.Г.

2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

16675 «ПОВАР»

3 разряда

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

АНО ДПО «УДЦ Волжской ТПП»

Безрукова А.В.

« 15 » февраля 2016 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы: подготовка специалистов по профессии 16675 Повар 3 разряда; приобретение обучающимися знаний и умений в области осуществления технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

1.2. Срок освоения программы: 1,5 месяца (240 ак. часов)

1.3. Форма обучения: очная, очно-заочная.

1.4. Категория обучающихся: к освоению программы профессионального обучения допускаются лица, различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего образования.

1.5. Планируемые результаты обучения

| Виды деятельности | Профессиональные компетенции | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|--|---|--|---|
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 1. Организовывать свое рабочее место | <ul style="list-style-type: none"> • оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; • контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. | <ul style="list-style-type: none"> • изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; • проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах; • оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения. | <ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; • технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | | | | <p>организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ПК 2. Готовить блюда из овощей и грибов | <ul style="list-style-type: none"> • первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ; • подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий • приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; • комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; • творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; • готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; • соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; • оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; • составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; • кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных | <ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания; • организация питания, в том числе диетического; • рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; • правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | |
| ПК 3. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | <ul style="list-style-type: none"> • подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; • приготовление и оформление каш и гарниров из крупы и риса; простых блюд из бобовых и кукурузы; • приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий; • приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога; • приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршем. | <ul style="list-style-type: none"> • готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; • соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; • оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; • составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; • кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных | <ul style="list-style-type: none"> • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; • правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | |
| ПК 4. Готовить супы и соусы | <ul style="list-style-type: none"> • приготовление бульонов и отваров; • приготовление простых супов; • приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • приготовление простых холодных и горячих соусов. | <ul style="list-style-type: none"> • готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; • соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; • оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; • составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; • кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных | <ul style="list-style-type: none"> • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; • принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; • правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | <p>ПК 5. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов</p> | <ul style="list-style-type: none"> • обработка рыбы с костным скелетом; • приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; • приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом; • приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. | <p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия. | |
| | <p>ПК 6. Готовить блюда из мяса и домашней птицы</p> | <ul style="list-style-type: none"> • подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; • обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; • приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов; • приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. | | |
| | <p>ПК 7. Готовить холодные блюда и закуски</p> | <ul style="list-style-type: none"> • приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; • приготовление и оформление салатов; • приготовление и оформление простых холодных закусок; • приготовление и оформление простых холодных блюд. | | |
| | <p>ПК 8. Готовить сладкие блюда и напитки</p> | <ul style="list-style-type: none"> • приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд; • приготовление простых горячих напитков; • приготовление и оформление простых холодных напитков. | | |
| | <p>ПК 9. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия</p> | <ul style="list-style-type: none"> • приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; • приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий; • приготовление и | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | оформление печенья, пряников, коврижек; <ul style="list-style-type: none"> • приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; • приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных; • приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | | |
|--|--|---|--|--|

Общие компетенции включают с себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы

| № | Наименование учебного модуля, дисциплины, раздела, темы | Трудоемкость в часах | | | | Форма аттестации |
|-----|---|----------------------|-----------------------|---------------------------------------|------------------------|------------------|
| | | Всего | Аудиторные занятия | | Самостоятельная работа | |
| | | | Теоретические занятия | Практические занятия | | |
| 1 | ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | |
| 1.1 | Гигиена и охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность | 2 | 2 | – | – | зачет |
| 2 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | |
| 2.1 | Товароведение пищевых продуктов | 56 | 30 | 30 | 10 | зачет |
| 2.2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 8 | 3 | 5 | 4 | зачет |
| 2.3 | Основы калькуляции и учета | 10 | 4 | 4 | 2 | зачет |
| 2.4 | Оборудование предприятий общественного питания | 12 | 2 | 6 | 4 | зачет |
| 3 | СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | |
| 3.1 | Кулинария | 112 | 32 | 60 лабораторно-практические работы | 20 | зачет |
| 4. | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА | 36 | – | 36 | – | зачет |
| 5. | КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН | 4 | – | 4 | – | |
| | Итого: | 240 | 62 | 140 | 38 | |

2.2. Календарный учебный график

| № | Учебный модуль, дисциплина, раздел, тема | Количество часов по учебным неделям | | | | | | Итого, час |
|-----|---|-------------------------------------|----|---|---|---|---|------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 1 | ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | | | |
| 1.1 | Гигиена и охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность | 2 | | | | | | 2 |
| 2 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | | | |
| 2.1 | Товароведение пищевых продуктов | 38 | 18 | | | | | 56 |
| 2.2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | 8 | | | | | 8 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 2.3 | Основы калькуляции и учета | | 10 | | | | | 10 |
| 2.4 | Оборудование предприятий общественного питания | | 4 | 8 | | | | 12 |
| 3 | СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС | | | | | | | |
| 3.1 | Кулинария | | | 32 | 40 | 10 | | 112 |
| 4. | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА | | | | | | | |
| | | | | | | | 36 | 36 |
| 5. | КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН | | | | | | | |
| | | | | | | | 4 | 4 |
| | Итого: | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 240 |

2.3. Рабочая программа

| № п/п | Наименование модуля, раздела, темы | Содержание образовательной программы (по темам в дидактических единицах) и (или) отдельных её компонентов (дисциплин (модулей), практик, стажировок) | Объем, часов |
|----------|---|---|--------------|
| 1 | ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | |
| 1.1 | Гигиена и охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность | | 2 |
| 1.1.1 | Теоретическое занятие по теме «Физиолого-гигиенические основы трудового процесса на рабочих местах» | Требования к помещениям; к освещению на рабочих местах; к организации и оборудованию рабочих мест. Гигиенические требования к рабочей одежде, уход за ней и правила ее хранения. | 0,5 |
| 1.1.2 | Теоретическое занятие по теме «Режим рабочего дня» | Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. | 0,5 |
| 1.1.3 | Теоретическое занятие по теме «Нормы и правила электробезопасности» | Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при несчастных случаях (ушибах, порезах, ожогах, отравлениях, поражениях электрическим током). | 0,5 |
| 1.1.4 | Теоретическое занятие по теме «Пожарная безопасность» | Причины возникновения пожаров, меры пожарной профилактики. Меры и средства пожаротушения. | 0,5 |
| 2 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС | | |
| 2.1 | Товароведение пищевых продуктов | | 56 |
| 2.1.1 | Теоретическое занятие по теме «Предмет и задачи товароведения» | Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая ценность. Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. Штриховой код. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Предмет и задачи товароведения» | | 2 |
| 2.1.2 | Теоретическое занятие по теме «Зерно и продукты его переработки» | Показатели качества зерна. <i>Крупы</i> : характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. <i>Мука</i> : виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. <i>Хлебобулочные изделия</i> , показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения. <i>Виды макаронных изделий</i> , показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Использование в кулинарии. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Зерно и продукты его переработки» | | 2 |
| 2.1.3 | Теоретическое занятие по теме «Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки» | Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. <i>Овощи. Фрукты.</i> Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. <i>Грибы</i> : ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки» | | 2 |
| 2.1.4 | Теоретическое занятие по теме «Вкусовые продукты» | Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. <i>Чай. Кофе.</i> Кофейные напитки, цикорий. <i>Пряности и приправы.</i> <i>Алкогольные и безалкогольные напитки</i> : спирт, водка и ликеро-водочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина, пиво, безалкогольные напитки. Использование в кулинарии. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Вкусовые продукты» | | 2 |
| 2.1.5 | Теоретическое занятие по теме «Крахмал, сахар и кондитерские изделия» | Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. <i>Крахмал.</i> Продукты переработки крахмала. <i>Сахар.</i> Сахарный песок. | 2 |

| | | | |
|------------|---|---|--------------|
| | Практическое занятие по теме «Крахмал, сахар и кондитерские изделия» | Сахар-рафинад литой и прессованный. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Мучные кондитерские товары. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий. | 2 |
| 2.1.6 | Теоретическое занятие по теме «Молочные продукты» Практическое занятие по теме «Молочные продукты» | Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Молоко. Сгущенное и сухое молоко. Сливки, сметана. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Сыры, сычужные и кисломолочные. Сыры плавленые, топленые и сыры в порошке. Кулинарное использование. | 2 2 |
| 2.1.7 | Теоретическое занятие по теме «Пищевые жиры» Практическое занятие по теме «Пищевые жиры» | Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Кулинарное использование. | 2 2 |
| 2.1.8 | Теоретическое занятие по теме «Мясо и мясные продукты» Практическое занятие по теме «Мясо и мясные продукты» | Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование. | 2 2 |
| 2.1.9 | Теоретическое занятие по теме «Яйца и яичные продукты» Практическое занятие по теме «Яйца и яичные продукты» | Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Меланж и яичный порошок. Использование в кулинарии. | 2 2 |
| 2.1.10 | Теоретическое занятие по теме «Рыба и рыбные продукты» Практическое занятие по теме «Рыба и рыбные продукты» | Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Кулинарное использование. | 2 4 |
| 2.1.11 | Теоретическое занятие по теме «Дрожжи и химические разрыхлители» Практическое занятие | Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий. | 2 2 |
| 2.1.12 | Теоретическое занятие по теме «Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий» Практическое занятие по теме «Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий» | Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы; характеристика, свойства, требования к качеству, применение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. | 2 2 |
| | Самостоятельная работа по п. 2.1 | Качество продуктов. Понятие качества. Основные признаки качества. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов. Сырье, используемое для производства пищевых продуктов. Пищевая ценность. Безопасность пищевых продуктов. | 10 |
| 2.2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | 8 |
| 2.2.1 | Теоретическое занятие по теме «Основы физиологии питания» | Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. | 0,5 |
| 2.2.2 | Теоретическое занятие по теме «Пищевые вещества и их значение» Практическое занятие по теме «Пищевые вещества и их значение» | Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода. | 0,5 2 |
| 2.2.3 | Теоретическое занятие по теме «Основы микробиологии» | Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия. Меры предупреждения. | 1 |

| | | | |
|------------|--|---|-----|
| 2.2.4 | Практическое занятие по теме «Основы гигиены и санитарии» | <p>Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.</p> <p>Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.</p> <p>Санитарные требования: к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</p> | 2 |
| | Самостоятельная работа по п. 2.2 | Пищевые инфекции. Характеристика, симптомы. Методы профилактики пищевых инфекционных заболеваний. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. | 2 |
| 2.3 | Основы калькуляции и учета | | 10 |
| 2.3.1. | Теоретическое занятие по теме «Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания» | Материальная ответственность. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Отчетность материально ответственных лиц. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания» | | 1 |
| 2.3.2. | Теоретическое занятие по теме «Калькуляция на предприятиях общественного питания» | Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. | 2 |
| | Практическое занятие по теме «Калькуляция на предприятиях общественного питания» | | 2 |
| 2.3.3. | Теоретическое занятие по теме «Учет сырья и готовой продукции на производстве» | Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. | 1 |
| | Практическое занятие по теме «Учет сырья и готовой продукции на производстве» | | 1 |
| | Самостоятельная работа по п. 2.3 | Калькуляция. Методы калькуляции. Понятие меню. Правила составления и разработки меню. Документальное оформление движения продовольственного сырья, продукции собственного производства, тары на производстве и их отпуска. Дневной заборный лист. | 2 |
| 2.4 | Оборудование предприятий общественного питания | | 12 |
| 2.4.1 | Теоретическое занятие по теме «Общие сведения о тепловом оборудовании» | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации. | 0,5 |
| | Практическое занятие по теме «Общие сведения о тепловом оборудовании» | | 0,5 |
| 2.4.2 | Практическое занятие по теме «Пищеварочные котлы» | Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 1 |
| 2.4.3 | Теоретическое занятие по теме «Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты» | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 0,5 |
| | Практическое занятие по теме | | 0,5 |

| | | | |
|------------|---|--|----------------|
| | <i>«Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты»</i> | | |
| 2.4.4 | Практическое занятие по теме <i>«Аппараты для жарки и выпечки»</i> | Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 1 |
| 2.4.5 | Теоретическое занятие по теме <i>«Варочно-жарочное оборудование»</i> Практическое занятие по теме <i>«Варочно-жарочное оборудование»</i> | Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 0,5 0,5 |
| 2.4.6 | Практическое занятие по теме <i>«Водогрейное оборудование»</i> | Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 1 |
| 2.4.7 | Теоретическое занятие по теме <i>«Оборудование для раздачи пищи»</i> Практическое занятие по теме <i>Оборудование для раздачи пищи»</i> | Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. | 0,5 0,5 |
| 2.4.8 | Практическое занятие по теме <i>«Холодильное оборудование»</i> | Холодильное оборудование. Способы получения холода, назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. | 1 |
| | Самостоятельная работа по п. 2.4 | Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Детали машин. Электроприводы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления теста и кремов. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. | 4 |
| 3 | СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС | | |
| 3.1 | Кулинария | | 112 |
| 3.1.1 | Теоретическое занятие по теме <i>«Механическая кулинарная обработка сырья»</i> Лабораторно-практические занятия | <i>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов:</i> технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. <i>Правила обработки овощей:</i> последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. <i>Полуфабрикаты:</i> ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Обработка грибов:</i> последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря:</i> технологический процесс, основные виды нарезки. <i>Полуфабрикаты:</i> ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. <i>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы:</i> технологический процесс, последовательность операций. <i>Полуфабрикаты:</i> ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов. | 16 30 |
| 3.1.2 | Теоретическое занятие по теме <i>«Тепловая кулинарная обработка продуктов»</i> Лабораторно-практические занятия | Назначение, <i>варка</i> и ее разновидности, <i>жарка</i> и ее разновидности, <i>комбинированные</i> и <i>вспомогательные приемы</i> тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. <i>Супы:</i> значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, | 16 30 |

| | | | |
|---------------|--|---|------------|
| | | <p>технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Соусы</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Блюда и гарниры из овощей</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Рыбные блюда</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясные блюда</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Блюда из яиц и творога</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Холодные блюда и закуски</i>: значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Сладкие блюда</i>: значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Блюда лечебного питания</i>: характеристика диет.</p> <p>Особенности приготовления диетических блюд, порядок хранения и отпуска блюд.</p> | |
| | Самостоятельная работа по п. 3.1 | Современные технологии приготовления и оформления блюд. | 20 |
| 4 | Производственная (профессиональная) практика | На предприятиях общественного питания г. Волжского и Волгоградской области | 36 |
| 4.1. | Практическое обучение на предприятии общественного питания. <i>Самостоятельное выполнение работ повара 3-4 разрядов</i> | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3-4 разрядов. Закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. Совершенствование полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик. Знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест, с технологическими приемами механической обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и способами тепловой обработки продуктов и др. | |
| 5 | КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН | По разделам (дисциплинам) программы | 4 |
| ИТОГО: | | | 240 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (организационно-педагогические условия)

3.1. Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическая документация и материалы по всем разделам представлены наличием образовательной программы, разработанной на основе:

- Положения о требованиях к структуре, содержанию и оформлению образовательных программ, реализуемых АНО ДПО «УДЦ Волжской ГПП»;
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610/н);
- ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №731);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292);
- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерством образования и науки РФ 22 января 2015 г. №ДЛ-1/05вн).

Требуемые знания, умения, практический опыт и компетенции обучающегося формируются на лекциях и практических (лабораторных) занятиях, а также при выполнении обучающимся самостоятельных работ по индивидуальным заданиям. Занятия построены по принципу объединения лекций с практическими занятиями. Методы обучения основаны на активном вовлечении обучающихся в учебный процесс с использованием качественного методического материала.

Обучение предусматривает производственную (профессиональную) практику на предприятиях общественного питания г. Волжского и Волгоградской области на основании заключенных прямых договоров.

В процессе обучения и во время производственной (профессиональной) практики обучающийся должен закрепить и углубить знания, полученные в процессе теоретического обучения, приобрести умения и практический опыт по всем видам профессиональной деятельности и освоить вопросы эффективной организации труда на рабочем месте. Изучение программного материала должно также способствовать развитию общих и профессиональных компетенций обучающегося.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения обучающимися всех требований и правил безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по технике безопасности.

Изучение курса заканчивается квалификационным экзаменом, к которому допускаются только те обучающиеся, которые успешно выполнили лабораторные и проверочные работы на практических занятиях, успешно прошли тестирование по лекционному курсу и выполнили программу производственной (профессиональной) практики.

В результате освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар 3 разряда выпускник должен быть готов к выполнению производственно-технологической деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой, требованиями и нормами, установленными на предприятиях общественного питания.

По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца с присвоением соответствующей квалификации.

3.2. Печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы

| № п/п | Наличие печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов | Наличие печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (да/нет, наименование и реквизиты документа, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.) |
|-------|--|--|
| 1. | Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к | 1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/). 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным |

| | | |
|----|--|---|
| | <p>профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам</p> | <p>ресурсам» (http://window.edu.ru/).</p> <p>3. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://xn--80abucjiihbv9a.xn--plai/).</p> <p>4. СПС КонсультантПлюс(договор об информационной поддержке № 3 от 11.01.2016г.).</p> <p>5. Федеральный портал «Российское образование» (http://www.edu.ru/).</p> <p>6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/).</p> |
| 2. | <p>Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)</p> | <p>0,5 экз. на 1 чел.</p> <p>1. <i>Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: Практические основы профессиональной деятельности. – М.: Академкнига/Учебник, 2009.</i></p> <p>2. <i>Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.</i></p> <p>3. <i>Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.</i></p> <p>4. <i>Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.</i></p> <p>5. <i>Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.</i></p> <p>6. <i>Барановский В. А. Повар-технолог. – Ростов н/Д: Феникс, 2008 (+ эл. версия).</i></p> <p>7. <i>Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. – Ростов н/Д: Феникс, 2008 (+ эл. версия).</i></p> <p>8. <i>Богатырева Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии, питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. Пособие. – М.: Академкнига/Учебник, 2005 (+ эл. версия).</i></p> <p>9. <i>Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2016 (+эл.версия).</i></p> <p>10. <i>Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.</i></p> <p>11. <i>Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: в 2 ч. / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2007 (+эл. версия).</i></p> <p>12. <i>Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей / Авт.-сост. В.А. Коева. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.</i></p> <p>13. <i>Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: Учеб. Пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.</i></p> <p>14. <i>Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования. – М.: Академа, 2009.</i></p> <p>15. <i>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общественного питания): Учебник для ПТУ. – М.: Высшая школа, 2009.</i></p> <p>16. <i>Микицей М.В. Торговые вычисления. Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.</i></p> <p>17. <i>Первая помощь: Учебное пособие. – Волжский: АНО «УДЦ Волжской ТПП», 2009 (+ эл. версия).</i></p> <p>18. <i>Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие. – М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.</i></p> <p>19. <i>Сорокина В.В. Повар. Учебное пособие. – М., 2010.</i></p> <p>20. <i>Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального</i></p> |

| | | |
|----|--|--|
| | | <p>профессионального образования. – М.: Академа, 2004.</p> <p>21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2008 (+ эл. версия).</p> <p>22. Ткачева Г.В., Юдина А.Б., Гурбо Н.М., Жучкова Л.К., Наумова Е.Е. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие/ Академкнига/Учебник, 2005.</p> <p>23. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.</p> <p>24. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для нач. и сред. Проф. образования. – М.: Академа, 2009 (+ эл. версия).</p> <p>25. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Учеб. Пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.</p> <p>26. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.</p> <p>27. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие- Ростов н/Д: Феникс, 2009.</p> <p>28. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.</p> |
| 3. | Методические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом | <p>0,5 экз. на 1 чел.</p> <p>1. Андрест В.В., Волкинд И.Л. и др. Справочник товароведов продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1987.</p> <p>2. Бикке Р.П., Воробьев А.И. Оформление и отпуск блюд. – М.: Экономика, 1971.</p> <p>3. Бруннек Н.И. Овощная кулинария. – М.: Экономика, 1993.</p> <p>4. Бубнов В.Г., Бубнова Н.В. Оказание экстренной помощи до прибытия врача: Практическое пособие. – М.: НЦ ЭНАС, 2009.</p> <p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыгаенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2000.</p> <p>6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Коллектив разработчиков: А.С. Ратушный, Л.А. Старостина и др. – М., Экономика, 1982.</p> |
| 4. | Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом | |

Электронные ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации: <http://минобрнауки.рф/>
2. Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru/>
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru/>
5. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: Версия «Проф», <http://www.consultant.ru/>

3.3. Материально-технические условия

| №№ п/п | Номер учебного кабинета, объекта для проведения практических занятий | Наименование учебного кабинета, объекта для проведения практических занятий | Перечень основного оборудования |
|-----------|--|---|--|
| 1. | Каб. № 1.6 | Учебный кабинет | <p>Библиотечный фонд: учебники, учебно-методические пособия (в т.ч. в электронном виде), учебно-наглядные пособия (плакаты по безопасности труда; плакаты, схемы по основным темам программы), дидактические материалы, нормативно-правовая документация и справочный материал по профессиональной деятельности повара.</p> <p>Учебные материалы для практических занятий: образцы документов по расчету и учету сырья и готовой продукции на производстве; бланки товарных отчетов и т.п., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, кухонная, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки, ножи, подносы и т.д.), кухонный инвентарь (разделочные доски, скалки и т.д.) для работы повара и др.</p> <p>Технические средства обучения: теле-, аудио-, видеоаппаратура, ноутбук - 10 шт., калькуляторы – 3 шт.</p> |
| 2. | Каб. № 2.5 | | <p>Информационно-коммуникационные средства: СПС КонсультантПлюс (договор об информационной поддержке № 3 от 11.01.2016г.); электронные библиотеки и базы данных, Интернет-ресурсы, аудио-, видео-, мультимедийные материалы (интерактивные курсы обучения на DVD и CD) и т.п.</p> <p>Учебная мебель (парты, стулья, аудиторные доски поворотные, штатив для карт и таблиц, аптечка индивидуальная и т.п.).</p> |

3.4. Информационное обеспечение программы

Не предусмотрено.

3.5. Кадровое обеспечение реализации программы

| № п/п | Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом | Обеспеченность педагогическими работниками | | | |
|-------|---|--|--|--|---|
| | | Фамилия И.О., должность по штатному расписанию | Уровень образования, какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому, квалификация. Окончание курсов повышения квалификации (за последние 5 лет), курсов профессиональной переподготовки, стажировки за 3 года (для мастеров п/о). | Ученая степень и ученое звание (рабочий разряд у мастера п/о) | Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 1. Гигиена и охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность 2. Товароведение пищевых продуктов 3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 4. Основы калькуляции и учета 5. Оборудование предприятий общественного питания 6. Кулинария | Челпаченко Зоя Александровна преподаватель | Высшее Волгоградский государственный педагогический университет, учитель технологии и предпринимательства. Государственное автономное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов «Волгоградская государственная академия последипломного образования» - «Профессиональная компетентность преподавателя профессионального цикла и мастера производственного обучения: профессионализм деятельности», удостоверение о повышении квалификации, 2015г. | - | по договору гражданско-правового характера |
| 2. | | Холодова Таслимэ Рафисовна, преподаватель | Начальное профессиональное Казанское техническое училище № 10, кондитер 3 разряда. Среднее профессиональное Волгоградский медико-экологический техникум, технолог продукции общественного питания. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Учебно-деловой центр Волжской ТПП» - «Психологические основы педагогического общения», удостоверение, 2015г. | - | по договору гражданско-правового характера |

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные экзаменационные вопросы

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
3. Значение овощных блюд в питании человека
4. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
5. Организация первичной обработки овощей и грибов
6. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного

7. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
8. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления рагу из овощей и пюре из зелёного горошка
9. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
10. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
11. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
12. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления крокет картофельных и запеканки из овощей
13. Перечислите оборудование для приготовления голубцов овощных и перца запеченного
14. Перечислите оборудование для приготовления кабачков жареных и солянки из овощей
15. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
16. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров запеченных с фаршем
17. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного во фритюре и котлет морковных
18. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
19. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного во фритюре и котлет морковных
20. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления котлет картофельных и овощей запеченных в горшочке
21. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьев овощных
22. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
23. Правила варки овощей
24. Правила жарки овощей
25. Правила запекания овощей
26. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе
27. Правила проведения бракеража
28. Правила проведения бракеража блюд
29. Правила тушения овощей
30. Правила хранения овощей и грибов
31. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
32. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов
33. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные
34. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров
35. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов
36. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
37. Технология приготовления голубцов овощных
38. Технология приготовления грибов жареных с луком
39. Технология приготовления запеканки из картофеля
40. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
41. Технология приготовления запеканки овощной с сыром
42. Технология приготовления зраз картофельных
43. Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных
44. Технология приготовления капусты тушеной
45. Технология приготовления картофельного пюре
46. Технология приготовления картофеля в молоке
47. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре
48. Технология приготовления картофеля жареного основным способом

49. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
50. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
51. Технология приготовления картофеля отварного
52. Технология приготовления картофеля тушеного
53. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
54. Технология приготовления котлет картофельных
55. Технология приготовления котлет морковных
56. Технология приготовления крокет картофельных
57. Технология приготовления овощей запеченных в горшочке
58. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
59. Технология приготовления оладьев овощных с сыром
60. Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем
61. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем
62. Технология приготовления пюре из зелёного горошка
63. Технология приготовления пюре из овощей
64. Технология приготовления рагу из овощей
65. Технология приготовления рулета картофельного
66. Технология приготовления солянки овощной
67. Требования к качеству блюд из жареных и запеченных овощей
68. Требования к качеству блюд их отварных и припущенных овощей
69. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
70. Характеристика простых форм нарезки овощей

Преподаватели:

Челпаченко Зоя Александровна _____

(подпись)

Холодова Татьяна Романовна _____

(подпись)

_____ (подпись)

_____ (подпись)

_____ (подпись)