ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ г. САЯНСКА»

УТВЕРЖДено:

Приказом директор ГБПОУ ХТТ г. Саянска

№123-ос от «1» сентября 2023 г.

**Программа профессиональной подготовки**

Профессия – Повар

Разряд – 3-й – 4-й

Код профессии – 16675

**Разработчик: Гончарова А.А.**

**Саянск 2023**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа предназначен для профессионального обучения по профессии «Повар».

В комплект включены: квалификационные характеристики, учебный план, тематический план, программы учебной и производственной практик, экзаменационные билеты для 3-го-4-го разряда, список рекомендуемой литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих установлена 3 месяца.

Обучение осуществляется групповым методом.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, технологическими условиями.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Обобщенная трудовая функция:**

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара**

**Трудовая функция:** Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

**Трудовые действия:**

* Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
* Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
* Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
* Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

**Необходимые умения**

* Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

**Необходимые знания**

* Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Трудовая функция:** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**Трудовые действия:**

* Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
* Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
* Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
* Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
* Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
* Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
* Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
* Приготовление блюд из яиц по заданию повара
* Приготовление блюд из творога по заданию повара
* Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
* Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
* Приготовление горячих напитков по заданию повара
* Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
* Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
* Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
* Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
* Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
* Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
* Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
* Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
* Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**Необходимые умения:**

* Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
* Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
* Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
* Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
* Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
* Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**Необходимые знания:**

* Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
* Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
* Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
* Правила и технологии расчетов с потребителями
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Тематический план**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **часы** |
| 1-2 | **Понятие о микроорганизмах.** Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе. | 2 |
| 3-4 | **Микробиология мяса и мясопродуктов.** Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки. Спиртовое брожение. Характеристика микроорганизмов – возбудителей спиртового брожения | 2 |
| 5-6 | **Болезнетворные микробы.** Бактерионоситель. Инкубационный период. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Острые кишечные Инфекции. Зоонозы. Пищевые инфекции. Патогенность микроорганизмов. Факторы патогенности. Иммунитет. Токсины бактерий. | 2 |
| 7-8 | **Пищевые отравления бактериального происхождения.** Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.  Действие физических факторов на микроорганизмы. | 2 |
| 9 | **Глистные заболевания.** Глисты. Сущность глистных заболеваний. | 1 |
| 10-11 | **Основы гигиены и санитарии.** Основные сведения о санитарии и гигиене труда**.** Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды.Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации**.** Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи. | 2 |
| 12 | **Дифференцированный зачет** | 1 |
| **Всего** | | **12** |

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | **Значение питания в жизни человека.** Питание, пища, пищевые вещества. История и эволюция питания человека. Белки. Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расходования аминокислот. Потребность в белке. Жиры. Строение и классификация жиров в пище. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах. | 1 |
| 2 | **Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности.** Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов. Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Вода. Функции воды. Потребность в воде. | 1 |
| 3 | **Пищеварительная система человека.** Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Обмен веществ и энергии. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела. | 1 |
| 4 | **Рациональное сбалансированное питание.** Рацион питания. Нормы и принципы. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Суточная потребность человека в питательных веществах. Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно – профилактическое питание. Вегетарианство. «Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре. | 1 |
| 5 | **Предмет и задачи товароведения.** Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Понятие об энергетической ценности пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Стандартизация пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт. Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. | 1 |
| 6 | **Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов**: живой, охлажденной, мороженой рыбы и рыбного филе, соленой, вяленной и сушеной рыбы, копченной и маринованной рыбы, рыбных консервов и пресервов, икры, нерыбных пищевых продуктов моря; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 7 | **Ассортимент и характеристика мяса убойных животных, домашней птицы и мясных продуктов**: субпродуктов, колбасных изделий и мясокопченостей, мясных и мясорастительных консервов; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортировки и их реализации | 1 |
| 8 | **Ассортимент и характеристика яичных продуктов**: яиц, меланж, яичного порошка. Ассортимент и характеристика пищевых жиров: растительного масла, масла коровьего, кулинарных жиров, маргарина. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 9 | **Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации | 1 |
| 10 | **Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 11 | **Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий; дрожжей и химических разрыхлителей; вкусовых товаров**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 12 | **Дифференцированный зачет** | 1 |
| **Всего** | | **12** |

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| 1-2 | **Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.** Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания | 2 |
| 3-4 | **Организация снабжения.** Формы и способы доставки продуктов.Приёмка продовольственных товаров.Организация работы складских помещений и требования к ним.Хранение и отпуск продуктов. | 2 |
| 5-6 | Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню. | 2 |
| 7-8 | Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных помещений | 2 |
| 9 | **Общие сведения о машинах.** Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Правила электробезопасности механического оборудования предприятий общественного питания | 1 |
| 10 | **Общие сведения о тепловом оборудовании.** Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Варочно – жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. | 1 |
| 11 | Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильное торговое оборудование. | 1 |
| **12** | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего** | | **12** |

**Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| 1 | **Задачи и содержание предмета, связь с другими дисциплинами.** Значение овощей в питании человека, их пищевая ценность. Классификация овощей, ассортимент. | 1 |
| 2 | **Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей.** Оборудование и инвентарь, используемый для механической обработки овощей. | 1 |
| 3-4 | **Кулинарное использование клубнеплодов.** Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Кулинарное использование корнеплодов.Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Кулинарное использование капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей.Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Кулинарное использование овощей, подготовка их к фаршированию. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. | 2 |
| 5-6 | **Лабораторная работа №1.** Способы механической обработки и простой нарезки овощей. | 2 |
| 7-8 | **Лабораторная работа №2.** Способы механической обработки и сложной нарезки овощей. | 2 |
| 9-10 | **Значение тепловой обработки.** Виды тепловой обработки, их характеристика. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд. | 2 |
| 11-12 | **Значение блюд и гарниров из овощей в питании.**Классификация по способу тепловой обработки.Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов. | 2 |
| 13 | **Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей**. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. | 1 |
| 14 | **Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей.** Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов. | 1 |
| 15 | **Простые и основные блюда и гарниры из тушеных овощей**  Приготовление, ассортимент оформление и отпуск. | 1 |
| 16 | **Простые и основные блюда и гарниры из запеченных овощей.** Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. | 1 |
| 17-18 | **Практическое занятие №1.** Рассчитывать количество отходов при механической обработке овощей и грибов для приготовления блюд. | 2 |
| 19-20 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление блюд из вареных овощей. | 2 |
| 21-22 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление гарниров из жареных овощей. | 2 |
| 23-24 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление гарниров из тушеных и запеченных овощей. | 2 |
| **Всего** | | **24** |

**Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| 1 | **Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании.** Классификация. Товароведная характеристика Производство крупы. Ассортимент круп | 1 |
| 2 | **Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп. Изделия из каш:** котлеты, запеканки, пудинги. Требования к качеству и срок хранения | 1 |
| 3 | **Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из бобовых культур.** Требования к качеству и срок хранения | 1 |
| 4 | **Блюда и гарниры из макаронных изделий:** ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск | 1 |
| 5-6 | **Практическое занятие № 1.**  Расчёт количества сырья для приготовления гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых культур. | 2 |
| 7-8 | **Практическое занятие № 2.** Расчеты, связанные с определением емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп | 2 |
| 9-10 | **Лабораторная работа № 1.** Приготовление и отпуск блюд из бобовых культур | 2 |
| 11 | **Блюда из яиц.** Значение блюд из яиц в питании. Классификация сырья**. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Вареные блюда из яиц:** ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. **Жареные блюда из яиц:** ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. **Запеченные блюда из яиц**: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. | 1 |
| 12 | **Блюда из творога.** Значение блюд из творога в питании. **Холодные блюда из творога**: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.  **Горячие блюда из творога:** ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. | 1 |
| 13-14 | **Практическое занятие № 3.** Расчёт количества сырья для приготовления блюд из яиц. | 2 |
| 15-16 | **Практическое занятие № 4.** Расчёт количества сырья для приготовления блюд из творога | 2 |
| 17-18 | **Лабораторная работа № 2.** Приготовление и отпуск блюд из яиц. Проведение бракеража | 2 |
| 19 | **Мучные блюда из теста с фаршем**. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. | 1 |
| 20 | **Процессы, происходящие при выпечке изделий. Приготовление фаршей. Виды фаршей: приготовление и использование.** | 1 |
| 21 | **Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем**: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск | 1 |
| 22 | **Бездрожжевое тесто**. Особенности приготовления теста для пельменей, вареников, блинчиков | 1 |
| 23-24 | **Практическое занятие № 5**. Расчёт количества сырья для приготовления фаршей. | 2 |
| **Всего** | | **24** |

**Технология приготовления супов и соусов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1. | **Значение супов в питании человека**. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Приготовление бульонов и отваров**.** Подбор сырья, технология приготовления, требования к качеству. | 1 |
| 2 | **Заправочные супы.** Особенности приготовления. Классификация.Щи. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения. | 1 |
| 3 | **Борщи.** Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.Рассольники.Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.Солянки.Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения. | 1 |
| 4 | **Супы – пюре**. Характеристика, технология приготовления. Разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения. Прозрачные супы.Технология приготовления бульона и «оттяжек». Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним. Холодные супы.Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения | 1 |
| 5-6 | **Практическое занятие № 1.** Расчет количества продуктов для приготовления супов | 2 |
| 7-8 | **Практическое занятие № 2.** Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов | 2 |
| 9-10 | **Практическое занятие № 3.** Составление технологических схем приготовления супов | 2 |
| 11-12 | **Лабораторная работа № 1.** Приготовление и отпуск вегетарианских заправочных супов | 2 |
| 13 | **Значение соусов**. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья. Требования к качеству. Приготовление бульонов и пассировок для соусов**.** Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассировок и их назначение. Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.Соус белый основной.Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. | 1 |
| 14 | **Соус молочный.** Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.Соус сметанный.Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.Яично – масляные соусы**.** Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. | 1 |
| 15-16 | **Практическое занятие № 4.** Расчет количества продуктов для приготовления соусов | 2 |
| 17-18 | **Практическое занятие № 5.** Составление технологических схем приготовления соусов | 2 |
| 19-20 | **Практическое занятие № 6.** Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов | 2 |
| 21-22 | **Лабораторная работа № 2.** Приготовление и отпуск простых горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. | 2 |
| 23-24 | **Лабораторные работы № 3.** Приготовление и отпуск простых холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража. | 2 |
| **Всего** | | **24** |

**Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | **Значение рыбы в питании человека.** Пищевая ценность рыбы. Химический состав рыбы. Промысловые виды рыб. Классификация по семействам». Требования к качеству, правила приемки рыбы на предприятиях общественного питания. Рыба живая, охлажденная и мороженая. Требования к качеству, сроки хранения. | 1 |
| 2 | **Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы.** Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.Способы разделки рыбы: на порционные куски, «кругляши», пластование на филе с кожей и костями, чистое филе. | 1 |
| 3-4 | **Практическое занятие № 1** Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 |
| 5-6 | **Практическое занятие № 2** Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы. | 2 |
| 7 | **Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.** Технология приготовления полуфабрикатов для варки, припускания**.** Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.Технология приготовления полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре. | 1 |
| 8 | **Виды панировок, их назначение.** Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов. **Приготовление** рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология приготовления рыбной котлетной массы, рецептура, требования к качеству.Приготовление рыбных полуфабрикатов из котлетной массы. | 1 |
| 9 | **Особенности приготовления блюд из рыбы** Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении горячих блюд из рыбы. Изменения химического состава и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатов при тепловой обработке. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления рыбы отварной порционными кусками. Правила оформления и отпуска блюд.Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления рыбы жаренной основным способом. Правила оформления блюда и отпуск. | 1 |
| 10 | **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.** Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Правила оформления и отпуск. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения. | 1 |
| 11-12 | **Лабораторная работа № 1** Приготовление жареной рыбы порционными кусками. Правила подачи. Проведение бракеража. | 2 |
| 13-14 | **Лабораторная работа № 2** Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски. Правила подачи. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | 2 |
| 15-18 | **Лабораторная работа № 3** Приготовление тельного из рыбы. Правила подачи. Требования к качеству готового блюда и проведение бракеража. | 4 |
| 19-20 | **Практическая работа № 3** Расчет массы выхода готовых изделий при тепловой обработке рыбы. | 2 |
| 21-24 | **Практическая работа № 4** Составление технологических схем и карт приготовления и отпуска блюд из рыбы; | 4 |
| **Всего** | | **24** |

**Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем**  **часов** |
| 1 | **Значение мяса в питании человека.** Пищевая ценность мяса. Виды мяса, определение по термическому состоянию, доброкачественности мяса.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.Основные операции: размораживание, обмывание, обсушивание. | 1 |
| 2 | **Кулинарный разруб, обвалка говяжьей туши.** Деление мяса по сортам. Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туш. Деление мяса по сортам. | 1 |
| 3 | **Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.** Кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения». Технология приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.Требования к качеству и сроки хранения. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения». | 1 |
| 4-5 | **Практическое занятие № 1** Расчет массы брутто и нетто мяса при механической кулинарной обработке. | 2 |
| 6 | **Значение блюд из мяса в питании.** Виды тепловой обработки, используемые для приготовления блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке.Технология приготовления мяса отварного, окорока и корейки отварных, сосиски и сардельки отварные. Оформление и подача готовых блюд. | 2 |
| 7 | **Технология приготовления жареного мяса натуральными порционными кусками**: бифштекс с яйцом, с луком, филе, лангет, антрекот, эскалоп из свинины. Оформление, подача готовых блюд. Технология приготовления жареного мяса: котлеты натуральные из баранины, телятины, свинины, шашлык по-карски. Оформление, подача готовых блюд. | 1 |
| 8 | **Технология приготовления мяса жареного панированными кусками**. Виды панировок. Оформление, подача блюд. Технология приготовления тушеных мясных блюд: мясо тушеное, шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое. Оформление, подача готовых блюд. | 1 |
| 9 | **Технология приготовления запеченных мясных блюд**: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы, говядина в луковом соусе, солянка сборная на сковороде. | 1 |
| 10 | **Технология приготовления блюд из котлетной массы**: котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, биточки запеченные по-казацки, рулет с макаронами. Оформление, подача блюд. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Оформление, подача. | 1 |
| 11-12 | **Лабораторная работа № 1** Приготовление эскалопа из свинины с гарниром. Оформление, подача. Требование к качеству готового блюда. Проведение бракеража. | 2 |
| 13-14 | **Лабораторная работа № 2** Приготовление зраз из котлетной массы с гарниром. Оформление, подача блюда. Требования к качеству готового блюда. Проведение бракеража. | 2 |
| 15 | **Значение птицы в питании человека.** Пищевая ценность. Виды сельскохозяйственной птицы, определение доброкачественности мяса птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Основные стадии. Приготовление полуфабрикатов из птицы. | 1 |
| 16 | **Технология приготовления целой тушки (заправка птицы).** Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 17 | **Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.** Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 18 | **Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.** Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 19-20 | **Практическое занятие № 5** *Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы* | 2 |
| 21 | **Значение блюд из домашней птицы в питании.** Химический состав мяса птицы. Виды тепловой обработки, используемые для приготовления блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке.Технология приготовления кур, цыплят, индейки отварной. Оформление и отпуск блюд. | 1 |
| 22 | **Технология приготовления тушеных блюд из птицы**: птица тушеная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 23-24 | **Лабораторная работа № 4** Приготовление шницеля по-столичному со сложным гарниром. Оформление, подача блюда. Требования к качеству готового блюда. Проведение бракеража. | 2 |
| **Всего** | | 24 |

**Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1. | **Значение холодных блюд и закусок в питании.** Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря. | 1 |
| 2. | **Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды.** Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 3 | **Канапе. Бутерброды с овощами.** Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 4 | **Бутерброды с мясными продуктами. Бутерброды с рыбными продуктами.** Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 5 | **Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей.** Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 6 | **Салаты с мясными продуктами. Салаты с рыбными продуктами.** Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 7 | **Салаты с фруктами. Салаты с маринованными и солёными овощами.** Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 8 | **Винегреты.** Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 |
| 9-10 | ***Практическая работа №1*** Приготовление, отпуск открытых и закрытых бутербродов.Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | 2 |
| 11 | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей и грибов.** Требования к качеству, правила хранения**.** Технология приготовления блюд:икра из кабачков и баклажанов, грибы с маслом и луком. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 12 | **Технология приготовления блюд:** кабачки, перцы, томаты, баклажаны фаршированные, икра грибная. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения**.** Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы.Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 13 | **Технология приготовления блюд:** семги малосоленой, сельди натуральной с картофелем и маслом, сельди с гарниром. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения**.** Технология приготовления блюд: нарезка, ассорти рыбное. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 14 | **Технология приготовления блюд:** кальмары фаршированные, салат из мяса крабов и креветок. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения.Технология приготовления блюд:раки по-русски, крабы, лангусты, омары под соусом. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения. | 1 |
| 15 | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса.** Требования к качеству, правила хранения**.** Технология приготовления блюд:нарезка, ассорти мясное. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 16 | **Технология приготовления блюд:** ветчина с гарниром, легкие закуски на шпажках. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения**.** Технология приготовления блюд из мяса птицы:филе, голень фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 17 | **Технология приготовления блюд из птицы:** курица, гусь фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 18 | **Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из субпродуктов.** Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 19 | **Технология приготовления блюд из субпродуктов:** паштет из гусиной, говяжьей печени. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 20 | **Технология приготовления блюд из субпродуктов:** язык, телятина заливные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения | 1 |
| 21-24 | ***Практическая работа №2*** Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | 4 |
| ***Всего*** | | 24 |

**Учебная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
| 1 | Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов, хранение овощей, плодов и грибов, нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Хранение обработанных овощей. | 6 |
| 2 | Механическая кулинарная обработка, простые и сложные нарезки овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. | 6 |
| 3 | Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей припущенных овощей и грибов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража | 6 |
| 4 | Приготовление оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из тушеных овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов | 6 |
| 5 | Приготовление блюда «Зразы картофельные». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 6 | Приготовление блюда каша манная жидкая. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 7 | Приготовление блюда каша ячневая вязкая. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 8 | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | 6 |
| 9 | Приготовление блюда «Солянка сборная мясная». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 10 | Приготовление блюда «Рассольник по - лениградски». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 11 | Приготовление блюда «Прозрачный бульон с пельменями». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 12 | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). | 6 |
| 13 | Приготовление блюда «Рыба жарена натуральная с картофелем». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 14 | Приготовление блюда «Котлета рыбная». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 15 | Приготовление блюда «Рыба по - монастырски». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 16 | Приготовление блюда «Котлеты пожарские». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 17 | Приготовление блюда «Печень по - строгановски». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 19 | Приготовление блюда «Салат «Ангарский». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление блюда «Салат «Витаминный». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление блюда «Салат «Столичный». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 5 |
| 20 | Дифференцированный зачет | 1 |
|  | ИТОГО | 108 |

**Производственная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
| 1 | Механическая кулинарная обработка, простые и сложные нарезки овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей припущенных овощей и грибов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража | 6 |
| 2 | .Приготовление оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из тушеных овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Приготовление оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из жареных овощей. Хранение овощей, плодов и грибов, нарезка, кулинарное использование. | 6 |
| 3 | Приготовление оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из тушеных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из запеченных овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. | 6 |
| 4 | Приготовление блюда «Крупенник». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 5 | Приготовление печеных пирожков с различными фаршами и начинками (пирожки из дрожжевого безопарного теста с яблочным фаршем, с фаршем из свежей капусты, с картофельным фаршем, с фаршем из риса и мяса) | 6 |
| 6 | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (булочка дорожная, детская, ватрушка с творогом и повидлом). | 6 |
| 7 | Приготовление пирогов из дрожжевого безопарного теста (открытых, полузакрытых, закрытых). | 6 |
| 8 | Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, ванильная, плюшка). | 6 |
| 9 | Приготовление изделий из песочного теста (рожок песочный, кекс «Столичный»). | 6 |
| 10 | Приготовление блюда «Макаронник». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 11 | Приготовление блюда «Котлеты картофельные». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 12 | Приготовление блюда «Рыба жарена натуральная с картофелем». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 13 | Приготовление блюда «Котлета рыбная». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 14 | Приготовление блюда «Рыба по - монастырски». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 15 | Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 16 | Приготовление блюда «Тельное». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 17 | Приготовление блюда «Рыба запеченная целиком». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 |
| 18 | Приготовление блюда «Котлеты пожарские». Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 5 |
| 19 | Дифференцированный зачет | 1 |
|  | Итого | 108 |

**Задания для итоговой аттестаци****и по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар**

**Теоретические вопросы**

БИЛЕТ № 1

1. Блюда и гарниры из тушеных овощей: овощи, виды нарезки овощей, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Блюда из рыбной котлетной массы: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 2

1. Блюда и гарниры из жаренных овощей: овощи, виды нарезки овощей, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Бульоны: классификация, виды, способы приготовления.

БИЛЕТ № 3

1. Механическая обработка клубнеплодов. Формы нарезки, инструменты и приспособления, требования к качеству сроки хранения.

2. Заправочные супы: бульоны и продукты используемые в приготовлении, виды тепловой обработки, технология приготовления.

БИЛЕТ № 4

1. Механическая обработка корнеплодов. Формы нарезки, требования к качеству сроки хранения.

2. Щи: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 5

1. Блюда из субпродуктов и мяса диких животных: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Борщи: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 6

1. Механическая обработка плодовых овощей. Формы нарезки, требования к качеству сроки хранения.

2. Рассольники и солянки: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 7

1. Механическая обработка салатных и десертных овощей. Формы нарезки, требования к качеству сроки хранения.

2. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения

БИЛЕТ № 8

1. Блюда и гарниры из запеченных овощей: овощи, виды нарезки овощей, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения

2. Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 9

1. Подготовка овощей для фарширования.

2. Молочные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения

БИЛЕТ № 10

1. Механическая обработка грибов.

2. Прозрачные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 11

1. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы в кулинарии.

2. Суп-пюре: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 12

1. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.

2. Сладкие супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 13

1. Механическая обработка бесчешуйчатой рыбы.

2. Холодные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 14

1. Блюда из морепродуктов: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Соусы: классификация, приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.

БИЛЕТ № 15

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов, требования к качеству сроки хранения.

2. Соусы красные: пассеровки и бульоны для их приготовления, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 16

1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё, требования к качеству сроки хранения.

2. Соусы белые: пассеровки и бульоны для их приготовления, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 17

1. Обработка рыбы для фарширования. Использование рыбных пищевых отходов.

2. Соусы грибные: пассеровки и бульоны для их приготовления, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 18

1. Морепродукты: пищевая ценность, виды, механическая обработка. Консервированные морепродукты.

2. Соусы сметанные: пассеровки для их приготовления, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 19

1. Мясо: пищевая ценность, мясная ткань в кулинарии. Доброкачественность мяса и его категории.

2. Соусы яично-масляные и масляные смеси: технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 20

1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.

2. Соусы холодные и желе: технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения

БИЛЕТ № 21

1. Блюда из рыбной котлетной массы: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Блюда из отварного мяса: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 22

1. Блюда из запеченной рыбы: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Соусы сладкие: технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 23

1. Блюда из жареной рыбы: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранении.

2. Блюда и гарниры из отварных овощей: пищевая ценность, время варки, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 24

1. Полуфабрикаты из баранины и свинины, требования к качеству сроки хранения.

2. Рыбные блюда и закуски, как категория холодных блюд: технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и сроки хранения.

БИЛЕТ № 25

1. Бутерброды, как категория холодных блюд: классификация, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и сроки хранения.

2. Блюда из тушёного мяса: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 26

1. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё, требования к качеству сроки хранения.

2. Блюда из запеченного мяса: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 27

1. Обработка субпродуктов. Механическая и кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи.

Заправка птицы и дичи.

2. Блюда из рубленой и котлетной массы: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 28

1. Полуфабрикаты из птицы и дичи, требования к качеству сроки хранения.

2. Механическая обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки, требования к качеству сроки хранения

БИЛЕТ № 29

1. Субпродукты птицы и дичи: их виды, обработка.

2. Блюда из яиц: пищевая ценность, способы тепловой обработки, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 30

1. Блюда и гарниры из макаронных изделий, их пищевая ценность, виды варки макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

2. Блюда из творога: пищевая ценность, способы тепловой обработки, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 31

1. Блюда и гарниры из круп, их пищевая ценность, подготовка круп к варке. Каши: виды, технология приготовления. Блюда из каш, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

2. Мясные полуфабрикаты: приёмы для приготовления п/ф, классификация, виды, требования к качеству сроки хранения.

БИЛЕТ № 32

1. Блюда из с/х птицы и пернатой дичи: пищевая ценность, способы тепловой обработки, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

2. Салаты и винегреты, как категория холодных блюд: технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и сроки хранения.

БИЛЕТ № 33

1. Блюда и гарниры из бобовых, их пищевая ценность, подготовка бобовых к варке, ассортимент, требования к качеству сроки хранения.

2. Блюда из жареного мяса: пищевая ценность, ассортимент блюд, требования к качеству сроки хранения.

**Практические задания**

**3 разряд**

1. Приготовление блюда салат «Ангарский»
2. Приготовление блюда салат «Зимний»
3. Приготовление блюда салат «Столичный»
4. Приготовление блюда салат «Витаминный»
5. Приготовление блюда салат из свежей капусты.
6. Приготовление блюда салат «Несвижский»
7. Приготовление блюда «Винегрет»
8. Приготовление блюда салат из свежих овощей.
9. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: котлеты.
10. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: тефтели.
11. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: зразы.
12. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: фрикадельки.
13. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: биточки.
14. Приготовление блюда из мясной котлетной массы: тельное.
15. Приготовление блюда «Рассольник по - домашнему»
16. Приготовление блюда «Щи из свежей капусты»
17. Приготовление блюда «Борщ по-украински»
18. Приготовление блюда «Свекольник»
19. Приготовление блюда «Суп картофельный с крупой»
20. Приготовление блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями»
21. Приготовление блюда «Суп гороховый»
22. Приготовление блюда «Котлеты картофельные»
23. Приготовление блюда «Зразы картофельные»
24. Приготовление блюда «Биточки рисовые»
25. Приготовление блюда «Сырники»
26. Приготовление блюда «Запеканка творожная»
27. Приготовление блюда «Макаронник»
28. Приготовление блюда «Каша манная»
29. Приготовление блюда «Каша гречневая»
30. Приготовление блюда «Омлет»
31. Приготовление блюда «Капуста тушеная»
32. Приготовление блюда «Рагу из овощей»
33. Приготовление блюда «Яичница - гдазунья»

**4 разряд**

Приготовление блюда «Солянка сборная мясная»

Приготовление блюда «Бульон прозрачный с пельменями»

Приготовление блюда «Суп харчо»

Приготовление блюда «Суп – пюре из птицы»

Приготовление блюда «Суп – пюре из печени»

Приготовление блюда «Бульон с фрикадельками»

Приготовление блюда «Уха с растягаями»

Приготовление блюда «Борщ по-украински с пампушками.

Приготовление блюда «Окрошка сборная мясная»

Приготовление блюда «Ассорти мясное»

Приготовление блюда «Ассорти рыбное»

Приготовление блюда «Ассорти овощное»

Приготовление блюда «Ассорти фруктовое»

Приготовление блюда «Помидоры фаршированные»

Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре»

Приготовление блюда «Зразы донские»

Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте»

Приготовление блюда «Кальмары жареные в сухарях»

Приготовление блюда «Морепродукты заливные»

Приготовление блюда «Бифштекс с яйцом»

Приготовление блюда «Бефстроганов»

Приготовление блюда «Поджарка»

Приготовление блюда «Шашлык»

Приготовление блюда «Шницель»

Приготовление блюда «Мясо тушеное»

Приготовление блюда «Зразы отбивные»

Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему»

Приготовление блюда «Азу»

Приготовление блюда «Гуляш»

Приготовление блюда «Омлет»

Приготовление блюда «Голубцы мясные»

Приготовление блюда «Перцы фаршированные»

Приготовление блюда «Люля-кебаб»