

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Т.А. Чупрова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**Рабочая программа**

По дисциплине: «Производственное обучение на предприятии»  
для профессионального обучения по профессии «Повар»

Иркутск - 2018

**Цель обучения:** Основной целью производственного обучения на предприятии является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении экономического курса, общеотраслевого и специального.

ПК 1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места, уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 1.2 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.3 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

ПК 2.1 Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление каш и гарниров из круп; блюд из яиц, творога, макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

ПК 2.5 Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.

ПК 2.6 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд

ПК 2.7 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров

ПК 2.8 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

ПК 2.9 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.10 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий

ПК 2.11 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

*В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:*

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 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
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 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
  - правила и технологии расчетов с потребителями
  - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:*
- 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
  - 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
  - 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
  - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

По дисциплине «Производственное обучение на предприятии»

№ п/п	темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич.
<b>1</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>	<b>24</b>	
1.1.	<b>Кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>12</b>	
1.1.1	Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей. Использование отходов картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).		2
1.1.2	Обработка капустных и луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Условия хранения обработанных луковых овощей. Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.).		2

1.1.3	Подготовка капусты к фаршированию. Условия хранения обработанных капустных овощей. Обработка плодовых овощей-сортировка, очистка, промывка. Подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию.		2
1.1.4	Обработка зелени, плодов и ягод. Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени, плодов и ягод. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.		2
1.1.5	Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных, квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию.		2
1.1.6	Обработка грибов. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Особенности обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.		2
<b>1.2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов</b>	<b>4</b>	
1.2.1	Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем, инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья		2
1.2.2	Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2
<b>1.3</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи</b>	<b>8</b>	
1.3.1	Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья. Предварительная обработка мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.		2
1.3.2	Приемы кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Порядок использования отходов. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины. Навыки обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка "в кармашек". Обработка и использование отходов. Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.		2
1.3.3	Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		2
1.3.4	Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки. Условия и сроки хранения. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.		2
<b>2</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>10</b>	
2.1.1	<b>Супы.</b> Организация приготовления супов. Технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников		2
2.1.2	Технология приготовления картофельного супа, солянки, прозрачного мясного супа, супа-пюре, молочного и сладкого супа		2
2.2.1	<b>Соусы.</b> Организация приготовления соусов. Технология приготовления красного основного соуса и его производных белого основного соуса и его производных		2

2.2.2	Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных и масляных смесей		2
2.2.3	Технология приготовления холодных соусов, маринадов, заправок, сладкого соуса		2
<b>3</b>	<b>Приготовление готовых блюд и изделий</b>	<b>52</b>	
<b>3.1</b>	<b>Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей</b>	<b>12</b>	
3.1.1	Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля; картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.		2
3.1.2	Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.		2
3.1.3	Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.		2
3.1.4	Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.		2
3.1.5	Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.		2
3.1.6	Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей. Порционирование, оформление и отпуск блюд из овощей		2
<b>3.2</b>	<b>Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>10</b>	
3.2.1	Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.		2
3.2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).		2
3.2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.		2
3.2.4	Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.		2
3.2.5	Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.		2
<b>3.3</b>	<b>Приобретение навыков приготовления блюд их яиц</b>	<b>4</b>	
2.3.1	Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.		2
2.3.2	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.		2
<b>3.4</b>	<b>Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него</b>	<b>16</b>	
2.4.1	Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.		2
2.4.2	Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный).		2

2.4.3	Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш творожный, капустный).		2
2.4.4	Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш рисовый, яблочный, и т.п.).		2
2.4.5	Овладение навыками выпечки блинов, блинчиков.		2
2.4.6	Овладение навыками выпечки оладий		2
2.4.7	Овладение навыками фарширования блинчиков.		2
2.4.8	Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.		2
<b>3.5</b>	<b>Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов</b>	<b>10</b>	
3.5.1	Приобретение навыков приготовления бутербродов.		2
3.5.2	Подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба. Овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба		2
3.5.3	Оформление и отпуск бутербродов		2
3.5.4	Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов		2
3.5.5	Приобретение навыков приготовления блюд из консервов и концентратов. Условия и сроки реализации продукции		2
<b>4</b>	<b>Самостоятельное выполнение работ повара 3 уровня квалификации (2-го, 3-го разрядов )</b>	<b>64</b>	
4.1	Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3 уровня квалификации (3-го разрядов) по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.		64
4.2	<b>Промежуточная аттестация – КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>152</b>	<b>152</b>

## Содержание дисциплины

### Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья

#### Тема 1.1. Кулинарная обработка овощей и грибов.

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

### **Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов**

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

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

### **Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи**

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки. ‘

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования,

формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

## **Раздел 2. Приготовление супов и соусов**

### **Тема 2.1.1. Супы**

Организация приготовления супов. Характеристика супов и их классификация. Общие правила приготовления супов. Правила личной гигиены повара. Технология приготовления бульонов. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление бульонов.

Технология приготовления щей. Последовательность технологических операций: приготовление костного бульона, подготовка продуктов, тепловая подготовка продуктов, приготовление щей из свежей капусты. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления борщей. Последовательность технологических операций: приготовление костного бульона, грибного отвара или бульона из птицы, подготовка свеклы, тепловая подготовка продуктов, приготовление борща. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления рассольников. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного, рыбного бульонов и грибного отвара, подготовка продуктов, тепловая подготовка продуктов, приготовление рассольника. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления картофельного супа. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного бульонов и грибного отвара, подготовка продуктов, приготовление картофельного супа. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления мясной сборной солянки. Последовательность технологических операций: приготовление мясокостного бульона, подготовка продуктов, приготовление мясной сборной солянки. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления прозрачного мясного супа. Последовательность технологических операций: приготовление бульонов, приготовление «оттяжки», осветление бульона. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления молочного супа. Последовательность технологических операций: подготовка крупы, молока, приготовление молочного супа с крупой. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления супа-пюре из разных овощей. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного, куриного и овощного отваров, подготовка продуктов, приготовление жидкой основы супа, приготовление белого соуса, приготовление льезона. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

Технология приготовления сладкого супа. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление фруктового отвара, подготовка картофельного крахмала, приготовление гарнира, приготовление сладкого супа. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.

### **Тема 2.2.1. Соусы**

Организация приготовления соусов. Общие сведения и классификация соусов.

Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Последовательность технологических операций: подготовка коричневого бульона,

приготовление красной мучной пассеровки (сухим способом), подготовка продуктов, приготовление соуса. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Последовательность технологических операций: подготовка мясного бульона, приготовление рыбного бульона, приготовление белой мучной пассеровки (жировым способом), приготовление пассерованных овощей, приготовление белого основного соуса, приготовление парового соуса, приготовление томатного соуса. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных. Последовательность технологических операций: подготовка молока, сметаны, приготовление белой мучной пассеровки (жаровым способом), приготовление молочного соуса, приготовление молочного сладкого соуса, приготовление сметанного соуса, приготовление сметанного соуса с томатом. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление яично-масляных соусов, приготовление масляных смесей. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок. Последовательность технологических операций: приготовление рыбного бульона, подготовка продуктов, приготовление соуса-майонеза, приготовление маринада овощного с томатом, приготовление салатной заправки, приготовление горчиной заправки. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

Технология приготовления сладких соусов. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов для приготовления сладких соусов. Требование к качеству. Правила подачи. Сроки хранения

### **Раздел 3. Приготовление готовых блюд и изделий**

#### **Тема 3.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей**

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

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

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

#### **Тема 3.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

### **Тема 3.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц**

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

### **Тема 3.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

### **Тема 3.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов**

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов; консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

## **Раздел 4 Самостоятельное выполнение работ повара 3 уровня квалификации (2-го, 3-го разрядов )**

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3 уровня квалификации (2-го — 3-го разрядов) по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

### **Перечень контрольных вопросов**

1. Обработка картофеля и корнеплодов
2. Условия хранения обработанного картофеля и корнеплодов
3. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов
4. Обработка луковых овощей.
5. Приемы нарезки луковых овощей
6. Условия хранения обработанных луковых овощей.
7. Обработка капустных овощей.
8. Подготовка капусты к фаршированию
9. Условия хранения обработанных капустных овощей
10. Порядок использования отходов.
11. Обработка плодовых овощей.
12. Условия хранения обработанных плодовых овощей
13. Порядок использования отходов.
14. Обработка зелени.
15. Условия хранения обработанной зелени
16. Обработка плодов и ягод.
17. Способы нарезки различных видов плодов
18. Условия хранения обработанных и нарезанных плодов
19. Порядок использования отходов
20. Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод.

21. Приемы подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию.
22. Условия хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.
23. Обработка грибов.
24. Особенности обработки некоторых видов грибов
25. Условия хранения обработанных и нарезанных грибов.
26. Оборудование, инвентарь, инструмент, цеха для обработки мяса и мясопродуктов
27. Предварительная обработка мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.
28. Оборудование, инвентарь, инструмент цеха обработки рыбы и нерыбных морепродуктов.
29. Способы обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание.
30. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.
31. Способы обработки сельди и кильки.
32. Приготовление котлетной массы из рыбы.
33. Рецептура, способы приготовления, порционирование, формование и укладка полуфабрикатов из котлетной массы.
34. Технологический процесс обработки морепродуктов.
35. Приемы кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.
36. Порядок использования отходов.
37. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.
38. Способы обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”.
39. Оттаивание субпродуктов.
40. Приготовление котлетной массы. Рецептура. Способы приготовления котлетной массы.
41. Способы порционирования, формования и панирования, правильность укладки полуфабрикатов из котлетной массы.
42. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.
43. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса.
44. Организация приготовления супов. Характеристика супов и их классификация. Общие правила приготовления супов.
45. Правила личной гигиены повара.
46. Технология приготовления бульонов. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление бульонов.
47. Технология приготовления щей. Последовательность технологических операций: приготовление костного бульона, подготовка продуктов, тепловая подготовка продуктов, приготовление щей из свежей капусты.
48. Особенности приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки хранения.
49. Технология приготовления борщей. Последовательность технологических операций: приготовление костного бульона, грибного отвара или бульона из птицы, подготовка свеклы, тепловая подготовка продуктов, приготовление борща.
50. Технология приготовления рассольников. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного, рыбного бульонов и грибного отвара, подготовка продуктов, тепловая подготовка продуктов, приготовление рассольника.

51. Технология приготовления картофельного супа. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного бульонов и грибного отвара, подготовка продуктов, приготовление картофельного супа.
52. Технология приготовления мясной сборной солянки. Последовательность технологических операций: приготовление мясокостного бульона, подготовка продуктов, приготовление мясной сборной солянки.
53. Технология приготовления прозрачного мясного супа. Последовательность технологических операций: приготовление бульонов, приготовление «оттяжки», осветление бульона.
54. Технология приготовления молочного супа. Последовательность технологических операций: подготовка крупы, молока, приготовление молочного супа с крупой.
55. Технология приготовления супа-пюре из разных овощей. Последовательность технологических операций: приготовление костного, мясокостного, куриного и овощного отваров, подготовка продуктов, приготовление жидкой основы супа, приготовление белого соуса, приготовление льезона.
56. Технология приготовления сладкого супа. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление фруктового отвара, подготовка картофельного крахмала, приготовление гарнира, приготовление сладкого супа.
57. Организация приготовления соусов. Общие сведения и классификация соусов.
58. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Последовательность технологических операций
59. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Последовательность технологических операций
60. Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных. Последовательность технологических операций
61. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Последовательность технологических операций: подготовка продуктов, приготовление яично-масляных соусов, приготовление масляных смесей.
62. Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок. Последовательность технологических операций
63. Технология приготовления сладких соусов. Последовательность технологических операций
64. Способы приготовления блюд из отварных овощей и картофеля;
65. Способы приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей
66. Способы приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы
67. Подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.
68. Способы приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.
69. Способы приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.
70. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий
71. Способы приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).
72. Способы приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.
73. Способы приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.
74. Способы варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек
75. Способы приготовления блюд из яиц
76. Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

77. Способы приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).
78. Способы фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.
79. Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.
80. Способы приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба;
81. Способы нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.
82. Способы приготовления блюд из полуфабрикатов; консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

### **Квалификационная (пробная) работа**

*(приготовить одно блюдо, на выбор слушателя)*

1. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
2. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
3. Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов.
4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
6. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
7. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.
8. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.

### **Дневник производственного обучения**

Специальность ПОВАР Группа \_\_\_\_\_

Инструктор \_\_\_\_\_

Слушатель \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

дата	Кол-во часов	Наименование тем	оценка	Подпись инструктора	Подпись стажёра
	<b>152</b>	<b>Обучение на предприятии</b>			
	4	1.1. Инструктаж по безопасности труда. Изучение производственной инструкции.			
	<b>24</b>	<b>1. Механическая кулинарная обработка сырья</b>			
	4	Обработка картофеля и корнеплодов, капустных и луковых овощей.			
	8	Подготовка капусты к фаршированию. Обработка зелени, плодов, ягод, грибов, сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод.			
	4	Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из рыбы.			
	4	Предварительная обработка мяса. Приемы кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.			
	4	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Порционирование, формование, отпуск.			
	<b>10</b>	<b>2. Приготовление супов и соусов</b>			
	4	2.1. <b>Супы.</b> Приготовление бульонов, щей, борщей, рассольников, картофельного супа, солянки, прозрачного мясного супа, супа-пюре, молочного и сладкого супа			
	4	2.2. <b>Соусы.</b> Приготовление соусов: красного, белого, молочного, сметанного и их			

		производных, яично-масляных и масляных смесей			
	2	Приготовление холодных, сладких соусов, маринадов, заправок.			
	<b>50</b>	<b>3. Приготовление готовых блюд и изделий</b>			
	2	Приготовление блюд из отварных овощей и картофеля			
	8	Приготовление блюд из припущенных, тушеных овощей, из картофельной, капустной морковной котлетной массы, из запеченных, фаршированных овощей			
	8	Оценка качества блюд из овощей. Порционирование, оформление, отпуск Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из каш, бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.			
	8	Приготовление блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник. Порционирование, оформление и отпуск. Варка яиц вкрутую, всмятку, мешочек. Приготовление блюд из яиц.			
	8	Замес теста для блинов, оладий, блинчиков. Приготовление фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).			
	8	Фарширование блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков. Оформление, отпуск.			
	8	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов Подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба. Нарезка гастрономических продуктов и хлеба. Приготовление блюд из консервов и концентратов.			
	<b>48</b>	<b>Самостоятельное выполнение работ повара 3 уровня квалификации 2-3 – го разрядов</b>			
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8	<i>Квалификационная пробная работа</i>			

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРОВЕДЕННОЙ СТАЖИРОВКЕ

Слушатель \_\_\_\_\_

Закончил стажировку с общей оценкой \_\_\_\_\_ Всего на стажировку затрачено 152 часа

Выполнил квалификационную пробную работу \_\_\_\_\_  
(наименование работы и краткая характеристика)

По нормам времени на работу отведено \_\_\_\_\_ часов, фактически затрачено \_\_\_\_\_ часов

Оценка за квалификационную пробную работу \_\_\_\_\_

Выполненная работа соответствует уровню квалификации \_\_\_\_\_ разряда

Инструктор \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель \_\_\_\_\_ (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 год

мп

#### Список литературы

### **Нормативные акты**

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### **Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М. Магистр, ИНФРА –М, 2013
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учебное пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – Изд.центр «Академия», 2015.
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – М. Изд.центр «Академия», 2015.
5. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : практикум. – М. Изд.центр «Академия», 2014.
6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М. Изд.центр «Академия», 2013.
7. Шатун, Л.Г. Повар. Учебное пособие. – М.: Из-во «Дашков и К», 2015

### **Дополнительная литература**

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
2. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар).
3. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
4. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
5. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
6. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
7. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.
8. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 384 с.
9. Рецептурный справочник повара: В. А. Барановский — Санкт-Петербург, Феникс, 2003 г.- 384 с.
10. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 496 с.

11. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.
13. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Э. Харченко. – 5-е изд., перераб. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 512 с.

Программу разработала

А.В. Дивисенко