

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

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

« ____ » _____ 2018 г.

Рабочая программа

По дисциплине: «Технология кулинарного производства»
для профессионального обучения по профессии «Повар»

Иркутск 2018

Цель обучения: подготовка поваров 3 уровня квалификации (повар 2, 3 разряда). В процессе обучения необходимо овладеть практическими навыками приготовления блюд и кулинарной продукции, научиться участвовать в организации производства.

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 рецептов 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

№ п/п	темы	Кол-во часов			
		всего	В т.ч. лекции	В т.ч. практ ич.	В т.ч. СРС
1	Введение	2	2		
1.1	Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции.		2		
2	Механическая кулинарная обработка сырья	14	6	6	2
2.1	Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты, качественная оценка, правила обработки овощей. Особенности обработки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, консервированных, сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, овощей. Формы нарезки картофеля.		1		
2.2	Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения. Виды грибов их обработка,		1		

	кулинарное использование, условия и сроки хранения.				
2.3	Лабораторная работа. Обработка и нарезка овощей. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы овощей,			2	
2.4	Товароведная характеристика и первичная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов, котлетной массы из рыбы. Рецептура; характеристика. Технологические операции первичной обработки рыбы и нерыбных морепродуктов. Использование пищевых отходов, нормы отходов, требования к качеству, сроки и условия хранения.		1		
2.5	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбы,			2	
2.6	Товароведная характеристика и первичная обработка мяса. Стадии обработки мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Кулинарный разруб. Технологические операции первичной обработки мяса птицы. Кулинарное использование.		1		
2.7	Приготовление полуфабрикатов, котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Первичная обработка субпродуктов.		2		
2.8	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи			2	
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2		
3.1	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.		1		
3.2	Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.		1		
4	Кулинарная характеристика блюд	88	38	40	10
4.1	Холодные блюда и закуски	6	2	4	
4.1.1	Блюда из овощей. Значение в питании, классификация. Приемы, применяемые при тепловой обработке овощей. Салаты		1		
4.1.2	Холодные закуски, горячие закуски. Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.		1		
4.1.3	Лабораторная работа. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении салатов, холодных и горячих закусок, Способы приготовления.			2	
4.1.4	Лабораторная работа. Нарезка хлеба. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении, бутербродов. Способы приготовления.			2	
4.2	Соусы	6	4	2	
4.2.1	Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Подготовка продуктов. Специи, пряности и пряные травы, используемые для приготовления соусов		1		
4.2.2.	Соусы красный основной и его производные. Соусы белые (на мясном бульоне, на рыбном бульоне).		1		

	Требования к качеству и его хранение				
4.2.3	Соусы молочные, сметанные, грибные, яично-масляные, масляные смеси		1		
4.2.4	Соусы холодные. Соусы сладкие и сиропы. Национальные соусы. Соусы промышленного производства		1		
4.2.5	Лабораторная работа. Расчеты, проводимые при приготовлении соусов. Приготовления соусов			2	
4.3	Первые блюда	16	8	6	2
4.3.1	Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила варки супов. Особенности приготовления супов. Пряности, приправы, специи		1		
4.3.2	Варка бульонов (костный, мясной, из птицы, рыбный, грибной). Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки)		1		
4.3.3	Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Молочные супы		2		
4.3.4	Пюреобразные супы (суп-пюре, суп-крем). Прозрачные супы		2		
4.3.5	Холодные супы. Сладкие супы		2		
4.3.6	Лабораторная работа. Подготовка продуктов для приготовления супов. Требования к качеству Расчет необходимого количества сырья при приготовлении супов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении супов. Варка бульонов			2	
4.3.7	Лабораторная работа. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки).			2	
4.3.8	Лабораторная работа. Молочные супы. Суп-пюре, суп-крем.			2	
4.4	Вторые блюда. Гарниры	38	14	18	6
4.4.1	Блюда из овощей и грибов. Значение в питании, классификация. Приемы, применяемые при тепловой обработке овощей. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей.		1		
4.4.2	Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения, оформление, нормы выхода, отпуск.		1		
4.4.3	Лабораторная работа. Приемы, применяемые при тепловой обработке овощей. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.			2	
4.4.4	Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Химический состав и сочетание с другими продуктами круп и бобовых. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Варка каш, бобовых и макаронных изделий		1		

4.4.5	Лабораторная работа. Правила варки каш различной консистенции, бобовых и макаронных изделий			2	
4.4.6	Лабораторная работа Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др.			2	
4.4.7	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Правила варки и припускания рыбы		1		
4.4.8	Блюда из тушеной и жареной рыбы. Правила тушения и жаренья рыбы. Блюда из запеченной рыбы и рубленой массы Правила запекания рыбы и приготовления рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Подготовка морепродуктов. Блюда из отварных, жареных, запеченных, тушеных морепродуктов		2		
4.4.9	Лабораторная работа. Расчеты, проводимые при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.			2	
4.4.1 0	Лабораторная работа. Расчеты, проводимые при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.			2	
4.4.1 1	Общие сведения о мясных блюдах. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного, припущенного, тушеного мяса и субпродуктов. Правила варки, припущения, тушения мяса		1		
4.4.1 2	Блюда из жареного, запеченного мяса и субпродуктов. Правила жаренья, запекания мяса		2		
4.4.1 3	Блюда из рубленного мяса и субпродуктов. Правила приготовления натуральной рубленой массы.		1		
4.4.1 4	Блюда из котлетной массы. Правила приготовления котлетной массы. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кроликов		2		
4.4.1 5	Лабораторная работа. Расчеты, проводимые при приготовлении блюд из мяса.			2	
4.4.1 6	Лабораторная работа. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов			2	
4.4.1 7	Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации. Блюда из творога. Сроки, условия хранения и реализации. Требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск.		1		
4.4.18	Лабораторная работа. Варка яиц. Яичницы и омлеты.			2	
4.4.19	Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов.		1		
4.4.20	Лабораторная работа. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов.			2	
4.5	Сладкие блюда и десерты	4	2	2	

4.5.1	Сладкие блюда и десерты, значение в питании, классификация, рецептура. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения сладких блюд. Муссы, самбуки, кремы желе, десерты из сухофруктов		2		
4.5.2	Лабораторная работа. Технология приготовления сладких блюд.			2	
4.6	Напитки	4	2	2	
4.6.1	Горячие напитки. (Чай, кофе, какао, шоколад). Холодные напитки (Фруктовые прохладительные напитки, морс, компоты, кисели)		2		
4.6.2	Лабораторная работа. Приготовление напитков			2	
4.7	Изделия из теста	14	6	6	2
4.7.1	Изделия из теста. Характеристика пищевого сырья и его подготовка. Классификация теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Дрожжевое тесто. Ассортимент, рецептура изделий, Причины дефектов теста. Способы разрыхления теста		2		
4.7.2	Способы приготовления теста (Дрожжевое, песочное, слоеное, заварное, бисквитное). Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.		2		
4.7.3	Фарши, технология приготовления, использование. Органолептическая оценка, нормы выхода выпечки		1		
4.7.4	Лабораторная работа. Дрожжевое тесто, способы приготовления. Формовка и тепловая обработка выпечки			2	
4.7.5	Лабораторная работа. Дрожжевое тесто, способы приготовления. Формовка и тепловая обработка выпечки			2	
4.7.6	Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода.		1		
4.7.7	Лабораторная работа. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода.			2	
	Промежуточная аттестация экзамен	2		2	
	ИТОГО	108	48	48	12

Содержание дисциплины

Тема 1 Введение

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка' овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка-назначение каждой операции.

Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов - нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупно кусковые, порционные, мелкокусковые.

Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Рекомендуемые лабораторные работы

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, котлетной массы из овощей.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и

вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд

Тема 4.1. Холодные блюда и запуски

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Салаты и винегреты. Общие сведения. Правила и способы изготовления салатов. Технологические схемы приготовления салатов из свежих и вареных овощей. Салаты-коктейли. Украшение блюд из овощей. Инструментарий (принадлежности и приспособления для украшения блюд).

Холодные закуска. Общие сведения. Закуска из овощей, грибов и яиц. Технологические схемы приготовления холодных закусок из овощей, яиц, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, птицы. Требования к качеству блюд. Расчет количества продуктов. Заполнение калькуляционной карточки.

Горячие закуска. Общие сведения. Горячие закуска из овощей, мяса, рыбы, нерыбных морепродуктов. Требования к качеству блюд. Расчет количества продуктов. Заполнение калькуляционной карточки.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчет необходимого количества сырья при приготовлении салатов, холодных и горячих закусок. Способы приготовления.

Тема 4.2. Первые блюда

Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила варки супов. Подготовка овощей и грибов, круп и бобовых. Пассерование овощей и томата. Общие правила приготовления супов. Особенности приготовления супов. Пряности, приправы, специи. Классификация пряностей. Пряности и пряные смеси, пряные смеси, специи.

Варка бульонов. Общие сведения. Костный бульон. Мясо-костный бульон. Мясной бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Грибной отвар. Бульон из бульонных кубиков. Заправочные супы. Борщи. Щи. Рассольники. Солянки. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Картофельные супы с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Молочные супы. Особенности приготовления молочных супов. Технология приготовления некоторых видов молочных супов. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Пюреобразные супы. Суп-пюре. Суп-крем. Особенности приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Прозрачные супы. Особенности приготовления прозрачных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Холодные супы. Технология приготовления холодных супов. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству.

Сладкие супы. Краткая товароведная характеристика плодов и ягод. Подготовка продуктов для приготовления супов. Технология приготовления сладких супов. Нормы закладки продуктов. Требования к качеству. Гарниры к сладким супам.

Расчет необходимого количества сырья при приготовлении супов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении супов. Расчет количества сырья при замене продуктов. Нормы закладки соли, специй, зелени, мяса, птицы, рыбы при приготовлении и отпуске супов.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчет необходимого количества сырья при приготовлении супов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении супов. Подготовка продуктов для

приготовления супов. Способы приготовления.

Тема 4.3. Вторые блюда

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей — ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Химический состав и сочетание с другими продуктами круп и бобовых. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение видов рыб при приготовлении рыбных блюд. Химический состав рыбы и морепродуктов. Способы тепловой обработки рыбы. Подача рыбных блюд. Требования к качеству. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.

Рыба отварная и припущенная. Общие правила варки и припускания рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству.

Рыба тушеная и жареная. Общие правила тушения и жаренья рыбы. Блюда из тушеной и жареной рыбы. Требования к качеству.

Рыба запеченная. Общие правила запекания рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству.

Рыбная котлетная масса. Общие правила приготовления рыбной котлетной массы. Нормы закладки продуктов в блюда из котлетной массы. Блюда из рыбной котлетной массы.

Морепродукты. Подготовка и правила разделки морепродуктов. Блюда из отварных, жареных, запеченных, тушеных морепродуктов.

Общие сведения о мясных блюдах. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

Отварное и припущенное мясо. Правила варки и припускания.

Жаренное мясо. Виды полуфабрикатов. Правила жарения мяса. Блюда из жаренного мяса.

Тушеное мясо. Общие правила тушения мяса. Блюда из тушеного мяса.

Запеченное мясо. Общие правила запекания мяса. Блюда из запеченного мяса.

Рубленая масса. Приготовление натуральной рубленой массы. Блюда из рубленного мяса.

Котлетная масса. Приготовление котлетной массы. Блюда из котлетной массы требования к качеству и сроки хранения.

Субпродукты. Обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов

Сельскохозяйственная птица. Процессы, происходящие при тепловой обработке

птицы. Блюда из сельскохозяйственной птицы.

Блюда из яиц и творога. Общие сведения. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Блюда из вареных и жаренных яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Рекомендуемые лабораторные работы

Приемы, применяемые при тепловой обработке овощей. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Правила варки каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, крупеник, запеканки, пудинги. Приготовление и органолептическая оценка качества блюд и гарниров из рыбы морепродуктов. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Варка яиц. Яичницы и омлеты. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов.

Тема 4.4. Гарниры

Товароведная характеристика макарон. Приготовление теста для макарон. Гарниры из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.

Значение овощных гарниров в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Гарниры из отварных, припущенных. Жареных, тушеных, запеченных овощей.

Тема 4.5. Соусы

Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Подготовка продуктов. Специи, пряности и пряные травы, используемые при приготовлении соусов. Соус красный основной и его производные. Соус белый основной на мясном, рыбном бульоне и его производные. Соус молочный, сметанный, грибной, яично-маслянный и его производные. Масляные смеси. Приготовление масляных смесей. Соусы холодные, сладкие и сиропы. Национальные соусы, соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов и их хранение.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчеты, проводимые при приготовлении соусов. Приготовление соусов.

Тема 4.6. Сладкие блюда и десерты

Сладкие блюда и десерты, общие сведения, значение в питании, классификация, рецептура. Подготовка продуктов. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Желированные, замороженные, горячие сладкие блюда. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения сладких блюд. Муссы, самбуки, кремы желе, десерты из сухофруктов.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчеты, проводимые при приготовлении сладких блюд. Приготовление сладких блюд.

Тема 4.7. Напитки

Общие сведения о напитках. Горячие напитки. (Чай, кофе, какао, шоколад). Холодные напитки (Фруктовые прохладительные напитки, морс, компоты, кисели). Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчеты, проводимые при приготовлении напитков. Приготовление напитков.

Тема 4.8. Изделия из теста

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Характеристика пищевого сырья и его подготовка. Классификация теста и его использование. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого

теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Причины дефектов теста. Способы разрыхления теста. Способы приготовления теста (дрожжевое, песочное, слоеное, заварное, бисквитное).

Фарши, технология приготовления, использование. Органолептическая оценка, нормы выхода.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Рекомендуемые лабораторные работы

Расчеты, проводимые при приготовлении изделий из теста. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода

Тема 5. Работа с технологическими картами

Рекомендуемые лабораторные работы

Составление документации при изготовлении изделий из теста. (Технико-технологические карты). Составление документации при изготовлении изделий из теста. (Калькуляционные карты)

Самостоятельная работа слушателя

Кол-во часов	Наименование СРС
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении салатов, холодных и горячих закусок..
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении бутербродов..
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении соусов..
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении супов.
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении каш..
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении блюд из мяса.
1	СРС, Органолептическая оценка, нормы выхода выпечки
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении изделий из теста
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении изделий из теста Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода

Перечень контрольных вопросов

1. Что такое «Кулинария»?
2. Схема технологического процесса приготовления пищи
3. Правила хранения продуктов
4. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции.
5. Правила взвешивания
6. Качественная оценка овощей при приемке на производстве
7. Схема технологического процесса обработки овощей
8. Правила обработки овощей
9. Особенности обработки картофеля.
10. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования
11. Формы нарезки овощей
12. Особенности обработки консервированных овощей
13. Виды грибов и их кулинарное использование, условия и сроки хранения.

14. Обработка рыбы.
15. Обработка рыбы с костным скелетом
16. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).
17. Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида)
18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
19. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.
20. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи
21. Стадии обработки мяса
22. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупно кусковые, порционные, мелкокусковые.
23. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование
24. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.
25. Варка и ее разновидности
26. Жарка и ее разновидности
27. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.
28. Блюда и гарниры из овощей. Классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей.
29. Салаты
30. Холодные закуски
31. Горячие закуски
32. Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила варки супов. Особенности приготовления супов
33. Варка бульонов (костный, мясной, из птицы, рыбный, грибной).
34. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки)
35. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми
36. Молочные супы. Пюреобразные супы (суп-пюре, суп-крем). Прозрачные супы
37. Холодные супы. Сладкие супы
38. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.
39. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.
40. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.
41. Правила варки каш различной консистенции. Нормы выхода.
42. Крупьяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий
43. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.
44. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Правила варки и припускания рыбы
45. Блюда из тушеной и жареной рыбы. Правила тушения и жаренья рыбы
46. Блюда из запеченной рыбы и рубленой массы Правила запекания рыбы и приготовления рыбной котлетной массы
47. Блюда из нерыбного водного сырья. Подготовка морепродуктов. Блюда из отварных, жареных, запеченных, тушеных морепродуктов
48. Общие сведения о мясных блюдах. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
49. Блюда из отварного, припущенного, тушеного мяса и субпродуктов. Правила варки, припускания, тушения мяса
50. Блюда из жареного, запеченного мяса и субпродуктов. Правила жаренья, запекания мяса
51. Блюда из рубленного мяса и субпродуктов. Правила приготовления натуральной

- рубленной массы.
52. Блюда из котлетной массы. Правила приготовления котлетной массы.
 53. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кроликов
 54. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц.
 55. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога.
 56. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации
 57. Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Подготовка продуктов. Специи, пряности и пряные травы, используемые для приготовления соусов.
 58. Соусы красный основной и его производные
 59. Соусы белые (на мясном бульоне, на рыбном бульоне).
 60. Соусы молочные, сметанные, грибные, яично-маслянные, масляные смеси
 61. Соусы холодные. Соусы сладкие и сиропы
 62. Национальные соусы. Соусы промышленного производства
 63. Сладкие блюда и десерты, значение в питании, классификация, рецептура. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения сладких блюд. Муссы, самбуки, кремы желе, десерты из сухофруктов
 64. Горячие напитки. (Чай, кофе, какао, шоколад). Холодные напитки (Фруктовые прохладительные напитки, морс, компоты, кисели)
 65. Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.
 66. Характеристика пищевого сырья и его подготовка. Классификация теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
 67. Дрожжевое тесто. Ассортимент, рецептура изделий, Причины дефектов теста. Способы разрыхления теста
 68. Способы приготовления теста (Дрожжевое, песочное, слоеное, заварное, бисквитное). Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.
 69. Фарши, технология приготовления, использование. Органолептическая оценка, нормы выхода выпечки
 70. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости.
 71. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.
 72. Составление документации при изготовлении изделий из теста. (Технико-технологические карты, Калькуляционные карты)

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 приготовления 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