

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Рассмотрено»

на заседании Методического
совета

Протокол № 1 от 30.08 2019 г.

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ МО «Наро-Фоминский
техникум»

Д.И. Клейменов



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПРОГРАММЫ

По профессиональному обучению (переподготовке) лиц предпенсионного
возраста

Форма обучения очно – заочная

Наименование профессии: «Повар»

Код профессии: 16675

Квалификация: 2-4 разряд

г. Наро-Фоминск
2019 г.

Пояснительная записка

Программа предназначена для подготовки и переподготовки поваров 3-го разряда.

На базе техникума со сроком обучения 3 месяца.

Основная задача курса дать необходимые знания и навыки по технологии приготовления первых, вторых, третьих блюд и закусок из растительных, животных продуктов.

В результате изучения предметов: «Физиология питания, санитария и гигиена»; «Технология приготовления блюд»; «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места» получат знания по рецептуре, технологии приготовления, требования к качеству, правилам раздачи, сроком и условиям хранения блюд, назначения и использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правилам ухода за ними, основам физиологии питания личной гигиены и санитарии.

Для более глубокого и сознательного изучения курса предусмотрено проведение практических занятий по обучению рабочих приемов, организации рабочего места повара-кондитера.

Практические занятия проводятся в учебной мастерской и на предприятиях общественного питания, где учащиеся могут ознакомиться с современным оборудованием и технологией приготовления современных блюд.

Программой не предусмотрено время на повторение пройденного материала и проверку знаний учащихся. Повторение и контроль знаний учащихся следует проводить систематически в процессе учебной работы. Содержание программы является единым для подготовки учащихся дополнительного образования на базе среднего (полного) общего образования.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы указано в соответствующих тематических планах.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения могут быть изменены при условии, что вносимые изменения и дополнения будут рассмотрены и одобрены учебно-методическим (педагогическим) Советом образовательного

учреждения и учреждены председателем учебно-методического (педагогического) Совета.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой повара-кондитера, требованиями и нормами, установленными на предприятии.

Квалификационный экзамен проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение. Форму проведения квалификационного экзамена определяет образовательное учреждение.

Программа должна своевременно дополняться новыми сведениями по кулинарии, физиологии питания, санитарии, гигиене, оборудованию общественного питания, новым формам обслуживания.

Квалификационная характеристика «Повар»3-го разряда

Должен знать:

1. Правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов.
2. Основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.
3. Технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы к тепловой обработке.
4. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, консервов, концентратов и других продуктов к тепловой обработке.
5. Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы).
6. Технологию приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков, требования к его качеству.
7. Основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарки, запекания.
8. Технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки годности и условия хранения блюд (отварных картофеля и овощей, яиц, каш, бобовых и макаронных изделий, жареного картофеля и овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков, овощных и крупяных запеканок, блюд из консервов).
9. Назначение, правила использования технологического оборудования, весоизмерительных приборов и посуды. Правила ухода за ними.
10. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности.
11. Содержание технологических карт, рецептур блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими.
12. Правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов.
13. Характеристики основных показателей деятельности организаций общественного питания.
14. Требования безопасности труда при выполнении механических и тепловых операций, эксплуатации электрооборудования.
15. Основы психологии и этики в формировании деловых отношений при выполнении производственных работ.

16. Ассортимент бутербродов. Общие правила приготовления простых открытых и закрытых бутербродов.
17. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке к тепловой обработке блюд из полуфабрикатов, консервов.
18. Показатели качества, нормы отпуска бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов.
19. Виды посуды, инвентаря, применяемых в холодном цехе, правила подбора и пользования.
20. Виды, назначение, правила эксплуатации технологического, холодильного оборудования, весоизмерительных приборов.
21. Виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, используемых для приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; условия и сроки хранения.
22. Технологическую документацию холодного цеха. Содержание технологических карт, правила построения рецептур.
23. Способы организации работы холодного цеха. Правила рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок.
24. Правила порционирования (комплектации) блюд массового спроса.
25. Нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления супов, условия их хранения на раздаче и сроки реализации.
26. Нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления вторых блюд, условия их хранения на раздаче и сроки реализации.
27. Правила и нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд, условия хранения на раздаче и сроки годности.
28. Показатели качества супов, вторых блюд, бутербродов, салатов, холодных закусок, горячих напитков и сладких блюд, требующих простой кулинарной обработки.
29. Правила оснащения раздаточных технологическим оборудованием, его назначение, правила эксплуатации и санитарного ухода.
30. Правила пользования и санитарного ухода за посудой, инвентарем и инструментами для раздачи готовых блюд и напитков.
31. Правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, вторых блюд, напитков, сладких и холодных блюд.
32. Требования безопасности труда при работе на раздаче и эксплуатации оборудования.

Должен уметь:

1. Применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами.
2. Выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.
3. Объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, сельскохозяйственной птицы к тепловой обработке.
4. Производить подготовку круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога, консервов, концентратов к тепловой обработке.
5. Характеризовать ассортимент полуфабрикатов, объяснять технологический процесс производства, выполнять отдельные операции приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы).
6. Готовить тесто для блинов, оладий, блинчиков, определять его качество.
7. Применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарку, запекание.
8. Производить варку, жарку, запекание, соблюдать правила технологии приготовления блюд из отварного картофеля и овощей, яиц, каш, бобовых и макаронных изделий, жареного картофеля и овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков, овощных и крупяных запеканок, блюд из консервов. Определять качество, сроки годности и условия хранения готовых блюд;
9. Использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними.
10. Характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, использовать по кулинарному назначению картофель, овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, творог, яйца, консервы, концентраты и другие продукты. Определять признаки порчи и недоброкачества, применять органолептические методы определения качества.
11. Соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки.
12. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест при выполнении механических и ручных операций обработки сырья, продуктов и при тепловой обработке полуфабрикатов.
13. Характеризовать и использовать в работе основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания.
14. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций (механических и тепловых), при эксплуатации электрооборудования.
15. Соблюдать деловые отношения при выполнении производственных работ;

16. Характеризовать ассортимент и приготавливать простые открытые и закрытые бутерброды.
17. Производить подготовку полуфабрикатов, консервов, концентратов к тепловой обработке.
18. Объяснять показатели качества блюд, определять нормы отпуска бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов.
19. Характеризовать виды посуды, инвентаря, применяемых в холодном цехе, пользоваться ими, соблюдать правила подбора.
20. Характеризовать оборудование холодного цеха по видам, применять его по назначению; соблюдать правила эксплуатации.
21. Характеризовать виды и свойства продуктов, использовать их по кулинарному назначению для приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов, концентратов; объяснять признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; условия и сроки хранения.
22. Пользоваться технологической документацией холодного цеха: технологическими картами и рецептурами на блюда, требующие простой кулинарной обработки.
23. Организовывать работу холодного цеха. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок.
24. Соблюдать правила порционирования, приемы оформления салатов, холодных закусок; создавать условия и соблюдать сроки реализации.
25. Соблюдать нормы отпуска и правила раздачи, порционирования, оформления супов, создавать условия их хранения на раздаче и соблюдать сроки реализации.
26. Соблюдать нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления вторых блюд, сроки реализации; создавать условия их хранения на раздаче.
27. Соблюдать нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд, сроки реализации; создавать условия их хранения на раздаче.
28. Определять показатели качества супов, вторых блюд, бутербродов, салатов, холодных закусок, горячих напитков и сладких блюд, требующих простой кулинарной обработки.
29. Эксплуатировать технологическое оборудование раздаточных, производить за ним санитарно-гигиенический уход.
30. Применять правила пользования и санитарного ухода за посудой, инвентарем, инструментами для раздачи готовых блюд и напитков.
31. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, вторых блюд, напитков, сладких и холодных блюд.

32. Соблюдать требования безопасности труда при работе на раздаче и эксплуатации оборудования.

Примеры работ:

- приготовление бульонов и отваров;
- приготовление различных видов супов и соусов;
- приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;
- приготовление овощных блюд;
- приготовление рыбных горячих блюд;
- приготовление мясных горячих блюд;
- приготовление блюд из творога и яиц;
- приготовление холодных блюд;
- приготовление сладких блюд и напитки.

Квалификационная характеристика «Повар» 4-го разряда

Должен знать:

1. Ассортимент холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
2. Технологию приготовления холодных блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; закусок из сельди и др.;
3. Требования к качеству, срокам годности, условиям хранения и отпуска холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
4. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления салатов, холодных блюд и закусок;
5. Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
6. Содержание технологических карт, рецептуры салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
7. Правила построения и содержание меню;
8. Правила и способы рациональной организации труда и рабочих мест в холодном цехе для приготовления салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
9. Основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания и правила их формирования в зависимости от качества и количества реализуемой продукции;

10. Требования безопасности труда при выполнении технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
11. Технологию приготовления бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
12. Требования к качеству бульонов и супов средней сложности приготовления, срокам, условиям хранения и отпуска;
13. Влияние отдельных факторов: кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.
14. Содержание технологических карт, рецептуры бульонов и супов средней сложности приготовления;
15. Правила и способы рациональной организации рабочего места при варке бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
16. Требования безопасности труда при варке бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
17. Классификация и ассортимент вторых блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика;
18. Технологию приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
19. Классификацию соусов, технологию приготовления соусов и различных видов пассировок из муки, овощей, томатных продуктов;
20. Требования к качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче соусов, вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
21. Назначение, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, правила подбора посуды и инвентаря, применяемых при приготовлении вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
22. Значение в питании товароведных характеристик, кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
23. Содержание технологических карт, рецептуры приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
24. Правила и способы организации рабочих мест для приготовления соусов и вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
25. Способы экономного расходования сырья, электроэнергии при приготовлении вторых блюд и соусов;
26. Требования безопасности труда при приготовлении вторых блюд и соусов, эксплуатации оборудования горячего цеха;

27. Требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при выполнении технологических работ, хранении готовой продукции и полу-фабрикатов;
28. Ассортимент и технологию приготовления горячих и холодных напитков, сладких блюд, десертов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
29. Требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче горячих и холодных напитков, сладких блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
30. Значение в питании, характеристику и кулинарное назначение сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков; органолептические методы определения его доброкачественности;
31. Рецептуры приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков, содержание технологических и калькуляционных карт;
32. Способы рациональной организации рабочего места при приготовлении сладких блюд, горячих и холодных напитков;
33. Требования безопасности труда при выполнении технологических операций приготовления напитков и сладких блюд;
34. Технологические процессы приготовления пресного теста для вареников, пельменей, лапши домашней;
35. Ассортимент и технологию приготовления фарша и начинок для мучных кулинарных изделий;
36. Правила формовки, варки и отпуска вареников, пельменей, лапши домашней;
37. Показатели качества мучных кулинарных изделий и блюд;
38. Способы рациональной организации рабочего места при приготовлении мучных изделий;
39. Требования безопасности труда при приготовлении мучных изделий и блюд.

Должен уметь:

1. Характеризовать ассортимент холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;
2. Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студней; закусок из сельди и др.;
3. Определять качество, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения, производить раздачу холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления;

4. Объяснять устройство, соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления салатов, холодных блюд и закусок;
5. Учитывать кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в практической работе и определять их доброкачественность, пользуясь органолептическими методами;
6. Пользоваться при приготовлении салатов, холодных блюд и закусок технологическим картами и рецептурами;
7. Анализировать содержание меню;
8. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации труда и рабочих мест в холодном цехе при приготовлении салатов, холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
9. Характеризовать основные экономические показатели деятельности организаций общественного питания, излагать правила их формирования в зависимости от качества и количества реализуемой продукции;
10. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок средней сложности приготовления;
11. Приготавливать бульоны и супы, требующие кулинарной обработки средней сложности;
12. Определять качество бульонов и супов средней сложности приготовления, соблюдать сроки их реализации, создавать условия хранения;
13. Объяснять влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов и учитывать его при приготовлении;
14. Анализировать содержание технологических карт и рецептур, пользоваться ими при приготовлении бульонов и супов, требующих кулинарной обработки средней сложности;
15. Соблюдать правила и применять способы рациональной организации рабочего места для приготовления бульонов и супов;
16. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении бульонов и супов;
17. Характеризовать ассортимент вторых блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика; объяснять их классификацию;
18. Приготавливать вторые блюда, требующие кулинарной обработки средней сложности;
19. Характеризовать виды соусов, приготавливать соусы, пассировки из муки, овощей, томатных продуктов; определять их качество;

20. Соблюдать сроки реализации и создавать условия для хранения соусов;
21. Определять качество вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения и раздачи блюд;
22. Характеризовать виды технологического оборудования, соблюдать правила его эксплуатации, применять посуду и инвентарь для приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
23. Учитывать значение в питании товароведных характеристик при использовании морепродуктов, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика и других продуктов для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий; определять доброкачественность сырья органолептическими методами;
24. Анализировать содержание технологических карт и рецептов, пользоваться ими для приготовления вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
25. Соблюдать правила и применять способы организации рабочих мест для приготовления соусов, вторых блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
26. Применять способы экономного расходования сырья, электроэнергии при приготовлении вторых блюд и соусов;
27. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении вторых блюд и соусов, эксплуатации оборудования горячего цеха;
28. Соблюдать требования охраны окружающей среды и санитарно-гигиенической безопасности при выполнении технологических работ, хранении готовой продукции и полуфабрикатов;
29. Характеризовать ассортимент блюд; приготавливать горячие и холодные напитки, сладкие блюда, требующие кулинарной обработки средней сложности;
30. Определять качество горячих и холодных напитков, сладких блюд, соблюдать сроки реализации, создавать условия хранения и раздачи;
31. Учитывать значение и характеристику сырья при приготовлении сладких блюд и напитков; применять органолептические методы для определения его доброкачественности;
32. Определять норму закладки продуктов, составлять технологические и калькуляционные карты на сладкие блюда, горячие и холодные напитки;
33. Применять способы рациональной организации рабочего места при приготовлении сладких блюд, горячих и холодных напитков;
34. Соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций приготовления напитков и сладких блюд;

35. Приготавливать пресное тесто для вареников, пельменей, лапши домашней в соответствии с технологическим процессом и рецептурой;
36. Характеризовать ассортимент, изготавливать различные виды фарша и начинок для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий;
37. Соблюдать правила формовки, варки и отпуска вареников, пельменей, лапши домашней;
38. Определять качество мучных кулинарных изделий и блюд;
39. Применять способы рациональной организации рабочего места при приготовлении мучных изделий;
41. Соблюдать требования безопасности труда при приготовлении мучных изделий и блюд.

Примеры работ:

- приготовление бульонов и отваров;
- приготовление различных видов супов и соусов;
- приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;
- приготовление овощных блюд;
- приготовление рыбных горячих блюд;
- приготовление мясных горячих блюд;
- приготовление блюд из творога и яиц;
- приготовление холодных блюд;
- приготовление сладких блюд и напитки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Рассмотрено»

на заседании Методического
совета

Протокол № ___ от _____ 2019 г.

«Согласовано»

Директор ГКУ МО «Наро-
Фоминский ЦЗН»

_____ Т.А. Уварова

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ МО «Наро-
Фоминский техникум»

_____ Д.П. Клейносов

Рабочий учебный план
по профессии: повар 16675
степень квалификации:4
срок обучения: 1 месяц
форма обучения: очно - заочная

№ п/п	Циклы, предметы		Всего часов	Количество часов в неделю			
	Федеральный компонент	Региональ- ный компонент		1 месяц			
				1 (5дней)	2 (5дней)	3 (5дней)	4 (5 дней)
1	Охрана труда		5	1			
2	Технология приготовления блюдов		40	2	2	2	2
3	Технологическо е оснащение и организация рабочего места		30		2	2	2
4		Экзамен	2				
Итого			77	15	20	20	20

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

«Рассмотрено»

на заседании Методического
совета

«Согласовано»

Директор ГКУ МО «Наро-
Фоминский ЦЗН»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ МО «Наро-
Фоминский техникум»

Протокол № ___ от _____ 2019 г.

_____ Т.А. Уварова

_____ Д.П. Клейносов

Рабочий учебный план
по профессии: повар 16675
ступень квалификации: 2-6
срок обучения: 3 месяца
форма обучения: очно - заочная

№ п/п	Циклы, предметы		Все го час ов	Количество часов в неделю												
	Федеральный компонент	Регио наль- ный комп онент		1 месяц				2 месяц				3 месяц				
				1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)	1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)	1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)	
1	Охрана труда		10							1	1					
2	Физиология питания, санитария и гигиена		15				1	1	1							
3	Технология приготовления блюд		105	3	3	3	2	2	2	3	3					
4	Техническое оснащение и организация рабочего места		30	1	1	1	1	1	1							
5	Учебная практика		35									7				
6	Производствен ная практика		105										7	7	7	
7		Экзам ен	2													
Итого			302	20	20	20	20	20	20	20	20	35	35	35	35	

Охрана труда

I. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии

Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда

- Основные документы, регламентирующие охрану труда
- Рабочее время. Время отдыха
- Ответственность за нарушение правил охраны труда
- Охрана труда несовершеннолетних рабочих и служащих
- Охрана труда женщин
- Основные законодательные положения производственной экологии

Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

- Причины профессиональных заболеваний и травматизма
- Организация обучения работающих безопасности труда

II. Производственная санитария

Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты

- Виды и характеристика вредных производственных факторов
- Гигиенические критерии оценки условий труда
- Шум и вибрации
- Электромагнитные излучения (ЭМИ)
- Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда
- Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

Тема 4. Производственное освещение

- Общие сведения
- Правила и нормы освещения

III. Техника безопасности

Тема 5. Электробезопасность

- Опасность поражения и действие электрического тока на человека
- Категории электроустановок. Влияние режима нейтрали и сопротивления изоляции на условия безопасности.

- Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации
- Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током
- Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности
- Первая помощь при поражении электрическим током

Тема 6. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования

- Общие требования
- Механическое оборудование
- Тепловое оборудование

Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением

- Виды холодильных установок, основные опасные и вредные производственные факторы
- Защита холодильных машин и установок от опасных режимов
- Меры безопасности при обслуживании холодильных установок

IV. Пожарная безопасность

Тема 9. Организация пожарной охраны

- Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания
- Пожароопасные свойства веществ и материалов
- Классификация объектов по степени пожарной опасности
- Пожарная безопасность при выполнении работ
- Средства тушения пожаров и правила пользования ими
- Пожарная сигнализация
- Действия в случае пожара

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема 1.Общее понятие о физиологии питания

Микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания.

Тема 2.Основы физиологии питания.

Тема 3.Пищевые вещества и их значение.

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, Классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества. Вода.

Тема 4.Пищеварение и усвояемость пищи.

Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на неё.

Тема 5.Обмен веществ и энергии.

Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене.

Тема 6.Питание различных групп населения.

Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Понятие о лечебном и лечебно - профилактическом питании.

Тема 7. Основы микробиологии.

Понятие о микроорганизмах: влияние условий внешней среды.

Тема 8.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия. Меры предупреждения.

Тема 9.Основы гигиены и санитарии.

Тема 10. Понятие о гигиене труда.

Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.

Тема 11. Личная гигиена.

Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.

Тема 12. Санитарные требования.

Санитарные требования: к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора.

Технология приготовления блюд

Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

Технологический процесс. Сырьё. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, на качество готовой продукции продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

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

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Тема 3 Приготовление супов и соусов.

Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. С. 18 ОСТ 9 ПО 02.218-96

Значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Тема 4 Приготовление блюд из рыбы.

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, на качество готовой продукции продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, на качество готовой продукции продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Форма их нарезки.

Организация рабочего места, сортировка и промывка, очистка овощей. Нарезание овощей - простая форма нарезки (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки), сложная форма нарезки (бочоночки, чесночки, груши, спирали, стружка, шарики, звездочки, гребешки, шестеренки). Обработка корнеплодов и клубнеплодов.

Тема 2. Обработка капустных и луковых, салатных и десертных овощей. Форма их нарезки.

Организация рабочего места, сортировка, промывка и очистка овощей. Обработка белокочанной, краснокочанной и савойской капусты, репчатого, зеленого лука и чеснока. Нарезание капустных и луковых овощей механическим способом (соломка, квадратики, рубка). Требование к качеству, сроки хранения овощей.

Тема 3. Обработка плодовых овощей. Форма нарезки.

Организация рабочего места и обработка тыквенных, томатных овощей и огурцов. Обработка, промывание, очищение овощей. Форма нарезки (кубики, ломтики, дольки, кружочки, соломка, ромбики).

Тема 4 Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.

Организация рабочего места. Кулинарная обработка квашенных, соленых, сушеных и свежемороженых овощей. Организация рабочего места и обработка овощей. Для фарширования используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту, обработка и подготовка этих овощей для фарширования, требования к качеству и сроки хранения очищенных овощей и подготовленных полуфабрикатов.

Тема 5 Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.

Организация рабочего места, обработка грибов. (Очистка от листьев и травинки, отрезание нижней части ножек и поврежденных мест, соскабливание загрязнённых мест кожице и тщательное промывание). Обработка сушеных грибов (перебирание, промывание, замачивание). Приготовление блюд и грибов.

Тема 6 Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом, овощи в молочном соусе.

Организация рабочего места, обработка овощей. Варка овощей в воде или на пару. Приготовление картофеля отварного. Варка клубней картофеля при слабом кипении, подсушивание картофеля, Оформление и отпуск блюда. Приготовление картофельного пюре. Варка очищенного картофеля одинакового размера, обсушивание, протирание, добавление растопленного сливочного масла, кипяченого молока и взбивание до получения пышной массы. Оформление и отпуск блюда.

Приготовления картофеля в молоке. Отваривание сырого, очищенного, нарезанного кубиками картофеля в течение 10 минут, сливание воды. Заливание картофеля кипяченым молоком. Добавление холодной пассировки (сливочное масло, смешанное с мукой), отваривание до готовности. Оформление и отпуск блюда.

Капуста отварная с маслом. Отваривание подготовленной капусты до готовности в подсоленной воде. Оформление и отпуск блюд. Приготовление овощей в молочном соусе. Пропускание подготовленных овощей отдельно друг от друга, соединения их, заправка молочным или сметанным соусом. Оформление и отпуск блюд.

Тема 7 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель во фритюре, картофель жареный, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные.

Жарка овощей основным способом и во фритюре. Картофель во фритюре. Закладывание сырого подготовленного картофеля в кипящий жир и доведения до готовности. Откидывание картофеля на дуршлаг для отекания жира и посыпание мелкой солью. Оформление и отпуск блюда.

Картофель жареный. Закладывание на раскаленную сковороду с жиром нарезанного картофеля, посыпание солью, обжаривание до образования поджаристой корочки. Оформление и отпуск блюда.

Шницель из капусты. Варка обработанной капусты в кипящей подсоленной воде охлаждение. Складывание по два листа, формирование овальной формы, панировка в муке, смачивание в яйце, панировка в сухарях, выкладывание на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и доведение до готовности. Оформление и отпуск блюда. Требования к качеству.

Котлеты картофельные. Протираание горячего отварного картофеля, добавление яиц, перемешивание, формирование котлет, панирование в сухарях или муке. Обжаривание котлет с обеих сторон до готовности. Оформление и отпуск блюда.

Зразы картофельные. Формирование лепешек из картофельной массы, приготовленной, как для котлет. Выкладывание фарша на середину лепешки и соединение краев так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем панирование изделий в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарка с обеих сторон до готовности. Оформление и отпуск блюда.

Тема 8 Приготовление тушеных блюд из овощей: капуста тушеная, рагу из овощей.

Капуста тушеная. Отваривание в кипящей подсоленной капусты нарезанной шашками, затем отвар сливают. Припускание моркови и лука в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Подсушивание муки на раскаленной сковороде. Добавление припущенных овощей, растительного масла и тушение 5-10 минут. Добавление подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушение до готовности. Оформление и отпуск блюда.

Рагу из овощей. Обжаривание нарезанного дольками или кубиками картофель и коренья, Пассирование лука. Припускание капусты белокочанной нарезанной шашками. Соединение картофеля и овощей с соусом красным (томатным, или сметанным) тушение 10-15 мин. Добавление нарезанной сырой тыквы или кабачков, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжение тушения. За 5-10 мин до готовности закладываете горошка зеленого консервированного, растертого чеснока и специй. Оформление и отпуск блюда.

Тема 9 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: картофельная запеканка, солянка овощная, приготовление блюд из грибов.

Картофельная запеканка. Промывание мяса, удаление сухожилий, отваривание, охлаждение, нарезание на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропускание через мясорубку. Отваривание до готовности промытого и

очищенного картофеля. Протираание обсушенного картофеля в горячем виде. Добавление в протертый картофель (охлажденный до 50°С) сырых яиц, молока. Выкладывание на противень, смазанный 1/2 массы картофельного пюре. Укладывание на него мясного фарша, сверху накрывание оставшимся картофельным пюре, смазывание сливочным маслом и запекание в жарочном шкафу (15-20 минут при температуре 220-280). Оформление и отпуск блюда.

Солянка овощная. Очищение от кожицы и семян соленых огурцов, нарезание ломтиками или ромбиками и припускание. Обжаривание подготовленных грибов, пассирование репчатого лука. Соединение тушеной капусты с огурцами, грибами, луком и каперсами, перемешивание и прогревание. Выкладывание на порционную сковороду или противень, смазанные жиром подготовленные овощи и грибы, посыпание тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивание маслом и запекание. Оформление и отпуск блюда. Требования к качеству.

Приготовление жульена из грибов, запеченных в сливках или сметанном соусе под сырной коркой. Готовится грибное блюдо в кокотнице.

Тема 10 Приготовление фаршированных блюд и блюд из грибов.

Помидоры фаршированные. Частичное подрезание верхней части помидора так, чтобы она образовала крышечку. Вынимание части мякоти, делая углубление для фарша. Посыпание помидор солью и перцем и наполнение фаршем. (Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный лук) Оформление и отпуск блюда.

Перец фаршированный. Промывание сладкого перца, подрезание вокруг плодоножки и удаление ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Отваривание перца 1-2 мин, откидывание на дуршлаг и заполнение фаршем. (Для фарша: нарезание моркови и петрушки мелкой соломкой и пассирование; отдельно пассирование репчатого лука. Смешивание, добавление пассированного томатного пюре или жареных помидор. Добавление сахара, уксуса и доведения до кипения) Укладывание подготовленного сладкого перца с овощными фаршем на противень и запекание с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу. Оформление и отпуск блюда.

Кабачки фаршированные. Первичная обработка всех продуктов, входящих в состав блюда. Удаление кожицы у кабачков (если она грубая), нарезание кабачков на цилиндры (высота 3...5см), удаление у кабачков семян; отваривание в подсоленной воде. Приготовление фарша. Соединение вместе отварного риса, пассированных овощей (репчатый лук, морковь),

мелкорубленых яиц, соли, перца черного молотого. Наполняют фаршем подготовленные кабачки. Кабачки, запеченные до полуготовности, заливают соусом и запекают до полной готовности. Оформление и отпуск блюда.

Баклажаны фаршированные. Наполнение фаршем подготовленных полуфабрикатов баклажан, укладывание на противень, смазанный жиром, поливание не большим количеством бульона или воды и запекание в жарочном шкафу. Оформление и отпуск блюда.

Грибы в сметанном соусе. Нарезание подготовленных грибов, обжаривание в масле до готовности. Добавление сметанного соуса и кипячение в течение 5-10 минут. Использование как самостоятельного блюда, а так же включают в состав сложного гарнира.

Грибы в сметанном соусе запеченные. Нарезание подготовленных грибов, обжаривание в течение 10—12 мин, соединение со сметанным соусом, доведение до кипения, раскладывание на смазанные жиром порционные сковороды, посыпание тертым сыром и запекание до образования румяной корочки. Оформление и отпуск блюда.

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1 Приготовление рассыпчатых и вязких каш. Приготовление блюд из каш.

Правила варки каш.

Гречневая каша. Добавление в кипящую воду соли, высыпание подготовленной крупы, перемешивание, удаление всплывших пустотелых зерен и примеси, добавление масла или жира. Выравнивание поверхности, закрывают крышку, распаривание каши до готовности при слабом нагреве. Оформление и отпуск.

Рисовая каша рассыпчатая. Способ 1. Добавление в кипящую подсоленную воду, взятую по норме, жира (5... 10% массы риса), засыпание подготовленной рисовой крупы и отваривание помешивая, до загустения, затем уваривание каши до готовности в закрытой крышкой посуде в жарочном шкафу при слабом нагреве около 1 ч.

Способ 2 (рис припущенный). Обваривание кипятком подготовленную рисовую крупу, сливание воды и заливание горячим мясным или куриным

бульоном по норме, добавление соли и масла. Использование припущенного риса в качестве гарнира, фарша и как самостоятельное блюдо.

Способ 3 (рис откидной). Закладывание подготовленной рисовой крупы в кипящую подсоленную воду и варка при слабом кипении. Откидывание на сито набухших и мягких зерен риса. Промывание горячей водой, доведение до готовности на водяной бане в жарочном шкафу.

Приготовление блюд из каш.

Рисовые котлеты паровые. Пропускание вязкой рисовой каши через мясорубку, смешивание с яйцами, взбитыми с сахаром. Придание формы котлеты или биточков. Приготовление. Оформление и отпуск блюда.

Перловые биточки с творогом. Пропускание вязкой перловой каши через мясорубку (с частой решеткой), соединение с протертым творогом, яйцом. Придание формы биточков, обжаривание на растительном масле без образования грубой корочки. Оформление и отпуск блюда.

Оформление блюд и отпуск. Расчет сырья. Требования к расчету.

Тема 2 Приготовление блюд из яиц. Жареные блюда из яиц. Яичница глазунья. Яичница с гарниром. Яичница глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный. Запечённые блюда из яиц. Омлет натуральный запеченный.

Приготовление блюд из яиц. Жареные блюда из яиц.

Яичница глазунья. Помещение на хорошо разогретую сковороду со сливочным маслом подготовленных яиц так, чтобы желток остался целым. Посыпание солью и жаренье 2–3 мин до загустения белка.

Яичница с гарниром. Приготовление возможно с различными гарнирами: колбасой, ветчиной, сосисками, сардельками, шпиком, грудинкой, черным хлебом, зеленым луком, кабачками, картофелем, стручками фасоли, грибами, зеленым горошком, помидорами. Выливание на подготовленный гарнир сырых яиц так, чтобы желток остался целым, посыпание солью и жарка до готовности. Оформление и отпуск блюда.

Омлет натуральный. Приготовленные яичные продукты соединяют с молоком (на 1 яйцо берут 15 г молока) и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены.

Омлет натуральный запеченный. Взбивание и выливание на противень омлетной массы, смазанный маслом. Запекание жарочном шкафу до полного загустения и появления на поверхности слегка подрумяненной корочки.

Нарезание готового омлета на порционные куски квадратной или треугольной формы.

Тема 3 Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.

Макароны отварные с жиром или сметанной. Отваривание макарон или лапши. При отпуске поливают растопленным жиром и сметаной.

Макароны с сыром. Добавление к отварным макаронам прокипяченное сливочное масло, добавление тертого сыра непосредственно перед подачей.

Лапшевник с творогом. Соединение протертого творога с сыром или яйцами, солью и сахаром. Соединение смеси с отварными макаронами, выкладывание на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Смазывание поверхности лапшевника сметаной и запекание в жарочном шкафу. При подаче нарезание на порции.

Фасоль в соусе. Соединение готовой отварной фасоли с томатным соусом, прогревание, добавление соли, молотого перца, маргарина.

Бобовые с жиром и луком. Добавление соли, перца, растопленного масла к отварным бобовым. При отпуске добавление зелени, пассированного репчатого лука.

Тема 4 Приготовление вареников с творожным фаршем. Вареники ленивые. Сырники из творога. Запеченные блюда из творога. Запеканка из творога.

Вареники ленивые. Отваривание подготовленных вареников (полуфабрикат) в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Требования к качеству. Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: однородная, мягкая, сочная. Цвет: белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Сырники из творога. Соединение протертого творога с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью. Разделывание полученной массы в виде биточков, панирование в муке и обжаривание.

Творожная масса со сметаной. В углубление творожной массы, уложенной в посуду горкой, добавляют сметану.

Запеканка из творога. Добавление в протертый творог молока, яиц, сахара, манной крупы, вымешивание. Выкладывание слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивание и запекание. Требования: Поверхность ровная, без трещин, консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый; вкус и запах, свойственные творогу.

Пудинг из творога. Соединение протертого творога с манной мукой, желтками яиц, растертыми с сахаром, изюмом, орехами. Добавление ванилина, вымешивание, добавление взбитых белков. Раскладывание в формы, варка на водяном или паровом мармите.

Тема 5 Приготовление дрожжевого теста. Опарный способ. Безопарный способ. Пицца. Вареники.

Опарный способ. Приготовление опары. Соединение и размешивание до однородной массы без комков норму теплого молока, дрожжей и половину нормы муки. Брожение. Добавление в опару остальных продуктов (яйца, соль, сахар), постепенное высыпание оставшейся просеянной муки и замешивание теста. В конце замеса добавление сливочного масла расплавленного до консистенции густой сметаны.

Безопарный способ. При безопарном способе тесто замешивают сразу. После того как тесто замесили, оставить его для брожения на 3—4 ч. В процессе брожения производить обминку тесто не менее двух раз.

Приготовление пиццы. Приготовление вареников с творогом, с картофелем.

Тема 6 Приготовление расстегай, ватрушек, кулебяк, пирогов.

Приготовление расстегай. Тесто для расстегаев влажностью готовят опарным способом. Формирование из готового теста шариков массой 120, 45 или 150 г, расстаивание в течение 5-10 мин и раскатывание на круглые лепешки, выкладывание фарша на середину по 40, 15 и 75 г соответственно. Формирование, выпечка расстегай

Ватрушки. Формирование шариков с углублениями из дрожжевого теста, в которые закладывают творожный фарш. (Творожный фарш: творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и тщательно перемешивают)

Кулебяки. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Раскатывание в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см 600 г. теста, выкладывание на середину пласта по всей его длине фарша (530 г). Приготовление пирогов.

Тема 7 Приготовление блинов, оладий, куличей.

Приготовление блинов. Соединение с небольшим количеством воды или молока соли, сахара, добавление предварительно разведенных дрожжей, процеживание, соединение с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 °С, добавление муки, яиц и перемешивание до образования однородной массы, введение растопленного жира и перемешивание до образования однородной массы.

Приготовление оладий. Соединение с небольшим количеством молока, соли, сахара-песка, добавление предварительно разведенные дрожжи, перемешивание, процеживание. Соединение с оставшейся частью молока или воды, добавление просеянной пшеничной муки, яиц, перемешивание до

образования однородной массы, Оставление теста в теплом месте (с температурой 25-300С) на 3-4 часа. Температура подачи: не ниже 65 С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Приготовление кулича (кекс «Майский») Приготовление теста сдобного опарным способом. Соединение в жидкости оставшейся от приготовления опары соли, сахара, ванильного сахара, яиц, маргарина, муки, перемешивания, добавление опары, изюма, перемешивания. После брожения, раскладывания теста в цилиндрические формы, смазанные маслом, расстойка, выпечка. Посыпка рафинадной пудрой.

Тема 8 Приготовление: пирожки жаренные, расстегаи, пончики.

Приготовление пирожков жаренных. Приготовление теста безопарным способом слабой консистенции. Закатывание теста в жгут и порционирование на кусочки требуемой массы (50, 55 и 35 г соответственно). Формирование теста в шарики, расстойка, формирование лепешек, выкладывание фарша, соединение краев в форме полумесяца.

Приготовление расстегай. Приготовление теста опарным способом. Формирование шариков массой 120, 45 или 150 г, расстаивание, раскатывание на круглые лепешки, выкладывание фарша на середину по 40, 15 и 75 г соответственно. Выкладывание сформованных расстегай на смазанный жиром лист, расстойка, выпечка.

Приготовление пончиков. Приготовление теста безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Разделяние теста (как для пирожков жаренных) формирование в виде колец или шариков. Обжаривание в жире после расстойки. Посыпание пончиков рафинадной пудрой.

Тема 9 Приготовление бездрожжевого сдобного теста, выпечка.

Приготовление тарталеток. Растворение в молоке меланжа, сахара, соли, добавление муки (50 %), размягченного маргарина и сметаны. Перемешивание до однородной консистенции и добавление оставшейся муки. Раскатывание теста в пласт толщиной 2-3 мм, вырезание кружочков по размеру формочек. Выкладывание вырезанных кружочков в формочки, прижимание теста к внутренней поверхности форм, прокалывание в нескольких местах, заполнение их горохом или крупой для сохранения формы и выпечка.

Тема 10 Приготовление заварного теста, изделия из него.

Профитроли. Добавление в воду масла, соли, сахара, доведение до кипения, высыпание муки и проваривание. Охлаждение до 60-70 °С и постепенное введение сырых яиц, тщательное вымешивание.

«Приготовление супов и соусов»

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1. Приготовление заправочных супов на мясокостном бульоне, костном бульоне.

Приготовление мясокостного бульона. Заливание подготовленного мяса холодной водой и варка при слабом кипении. Удаление с поверхности бульона в процессе варки пены и жира. Продолжительность варки бульона 2-3 ч. За 30-40 мин до окончания варки добавление в бульон подпеченных репчатого лука, моркови. Процеживание готового бульона.

Приготовление костного бульона. Обжаривание в жарочном шкафу измельченных костей. Заливание подготовленных костей холодной водой и варка при слабом кипении. Удаление пены и жира с поверхности бульона в процессе варки. За 30-40 мин до окончания варки добавление в бульон петрушки (корень), подпеченных репчатого лука и моркови, соли. Готовый бульон процеживают. Оформление супов и отпуск.

Тема 2 Приготовление щей из свежей капусты, щи суточные, щи зеленые.

Приготовление щей из свежей капусты. Добавление в кипящий бульон подготовленную свежую капусту, доведение до кипения, добавление припущенных морковь, лук. За 5-10 мин до окончания варки добавление в щи припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой. Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук дольками Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи

Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. Нарезание капусты квадратиками, картофеля - дольками. Закладывание в кипящий бульон или воду капусты, доведения до кипения, добавление картофеля, припущенных моркови, лука. Добавление в щи за 5-10 мин до окончания варки припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение - жидкой и плотной части Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности -

оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в щи

Приготовление щей суточных. Тушение мелко рубленной квашеной капусты с добавлением томатного пюре и костей свинокоченостей. Добавление тушеной капусты в кипящий бульон или воду, пассированные овощи и варят. Добавление пассированной муки за 5-10 мин до окончания варки, разведенной бульоном или воды, соли, специй, чеснока, растертого с солью.

Приготовление щей зеленых. Припускание щавеля в собственном соку, шпината в небольшом количестве воды, протирание зелени. Добавление в кипящий бульон или воду картофеля и варят, припущенного лука, пюре из шпината и щавеля. Добавление за 5-10 мин до окончания варки прогретую муку, разведенную бульоном или водой, соли. Заправка при отпуске сваренным вкрутую измельченным яйцом. Внешний вид: в жидкой части щей - коренья, лук, картофель нарезанные кубиками, зеленый лук - дольками, шпинат и щавель - пюреобразные или частично нарезанные Консистенция: картофель - мягкий, щавель, шпинат - протертые, пюреобразные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: от светло-зеленого до оливкового Вкус: слабокислый, умеренно соленый, в сочетании с яйцами Запах: продуктов входящих в щи.

Расчет сырья. Оформление и отпуск супов.

Тема 3 Приготовление борщей с капустой и картофелем, борщ московский, борщ украинский.

Приготовление борща с капустой и картофелем. Закладывание в кипящий бульон или воду нашинкованную свежую капусту, добавление картофеля, припущенных овощей, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре. Добавление за 5-10 мин до окончания варки соли, сахара. Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками) Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в блюдо.

Приготовление борща московского. Приготовление бульона варят с добавлением костей свинокоченостей. Шинкование всех овощей, тушение свеклы, пассирование моркови и лука. Нарезание отварного мяса, окорока, сосисок, добавление бульона, доведение до кипения.

Приготовление борща украинского. Тушение шинкованной свеклы с добавлением уксуса, жира, сахара, томатного пюре, небольшого количества бульона. Пассирование моркови и лука. Добавление в кипящий бульон картофеля, нашинкованной капусты, тушеной свеклы и пассированных овощей. Введение за 5-10 мин до окончания варки пассированной муки, разведенной бульоном или водой, перца сладкого, соли, специй. Перед подачей добавление шпика, растертого с чесноком.

Тема 4 Приготовление рассольников: рассольник Ленинградский, рассольник домашний, рассольник Московский.

Приготовление рассольника Ленинградского. Припускание моркови, лука, корня петрушки в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением масла сливочного, добавление томата-пюре. Введение крупы перловой после промывания в кипящую воду, отваривание до полуготовности. Добавление в кипящий бульон или воду подготовленной крупы, картофеля, припущенных моркови, корня петрушки, лука и припущенных огурцов соленых, соли. Температура подачи: от 60 до 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Приготовление рассольника домашнего. Введение в кипящий бульон или воду нашинкованной капусты, доводят до кипения, картофеля, нарезанного брусочками, припущенных овощей и огурцов. Добавление за 5-10 мин до окончания варки соли. Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, капуста, коренья - соломкой Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью Запах: продуктов входящих в рассольник

Приготовление рассольника Московского. Введение в кипящий бульон или воду припущенных моркови, кореньев, лука, огурцов соленых. Добавление нарезанных на части листьев щавеля, шпината или салата, соли, смеси, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Тема 5 Приготовление супов: картофельных с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп картофельный с бобовыми, суп из овощей, суп с макаронными изделиями.

Приготовление супа картофельного с фрикадельками. Добавление в кипящий бульон или воду картофеля, нарезанного кубиками, нарезанных

кубиками припущенных овощей. Вводят за 5-10 мин до окончания варки припущенное томатное пюре, соль. Приготовление фрикаделек отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и добавление в суп при отпуске. Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи — мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп.

Приготовление супа картофельного с крупой. Введение в кипящий бульон или воду подготовленной крупы, картофеля, припущенных овощей. Добавление соли за 5-10 мин до окончания варки. Добавление крупы рисовой в бульон или воду одновременно с припущенными овощами, манной крупы за 10-15 мин до его готовности. Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в суп.

Приготовление супа картофельного с бобовыми. Добавление подготовленной фасоли, или гороха, или чечевицы в бульон или воду, картофеля, припущенных моркови и лука. Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, не разваренных зерен Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли. Запах: продуктов, входящих в суп

Приготовление супа из овощей. Введение в кипящий бульон или воду нашинкованной белокочанной капусты, дольки картофеля. Добавление за 10-15 мин до окончания варки супа пассированных овощей, горошка зеленого, соли.

Приготовление супа с макаронными изделиями. Введение в кипящий бульон или воду макарон, картофеля, припущенных овощей, лапши, соли. Добавление вермишель и фигурных изделия в суп осуществляют за 10-15 мин до готовности супа. Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение

жидкой и плотной частей Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп.

Тема 6 Приготовление соусов: соус красный, соус белый с яйцом, соус луковый, соус сметанный.

Приготовление основного красного соуса. Пассирование лука, моркови, петрушки с жиром и томатным пюре. Введение разведенной мучной в кипящий коричневый бульон, пассированных с томатным пюре овощей. Добавление соли, сахара, перца черного горошком, лаврового листа.

Приготовление белого основного соуса. Соединение подсушенной муки с бульоном или водой, добавление лука репчатый, петрушки, соли. Приготовление соуса белого с яйцом, соуса лукового, соуса сметанного. Расчет сырья. Оформление и отпуск.

Тема 7 Приготовление: заправка для салатов, заправка сметанная с зеленью, соус майонез, кетчуп, маринад овощной с томатом.

Приготовление заправки для салатов. Соединение уксуса с сахаром, солью, молотым перцем и растительным маслом.

Приготовление заправки сметанной с зеленью. Соединение сметаны с растительным маслом, зеленью петрушки, зеленым луком, солью, черным молотым перцем.

Приготовление соуса майонез. Соединение с желтками горчицы, соли, сахара. Введение в полученную массу растительного масла, добавление уксуса.

Приготовление кетчупа. Соединение нарезанных помидор с базиликом, томатом, винным уксусом, солью и молотым черным перцем.

Приготовление маринада овощного с томатом. Пассирование овощей нарезанных тонкой соломкой, добавление томатного пюре, уксуса, лаврового листа, перца горошком, соли, сахара. Проваривание.

«Приготовление блюд из рыбы»

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1 Механическая кулинарная обработка рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы. Приготовление рыбы отварной.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Очистка чешуи, удаление плавников, жабр, внутренностей, промывание.

Тема 2 Разделка рыбы средних размеров на филе без кожи и костей.

Разделка рыбы средних размеров на филе без кожи и костей. Нарезка филе на порционные куски. Размораживание, удаление плавников, удаление внутренностей, удаление головы, промывка, снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы, удаление позвоночной кости, срезание с филе с реберных костей, удаление с филе кожи, нарезка на порционные куски.

Тема 3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Котлеты, биточки, тефтели.

Приготовление рыбной котлетной массы. Разделывание рыбы на филе без кожи и костей, пропускание через мясорубку вместе с замоченным хлебом. Добавление соли, молотого перца.

Приготовление котлет. Формирование котлет из рыбной котлетной массы, придавая им овально-приплюснутую форму. Панирование, обжаривание.

Приготовление биточков. Округло-приплюснутая форма.

Приготовление тефтелей. Добавление в котлетную массу пассированного репчатого лука. Формирование в виде шариков.

Оформление и отпуск блюд.

Тема 4 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё: рулеты, зразы, фрикадельки.

Приготовление рулетов. Укладывание рыбной котлетной массы, в виде прямоугольника на смоченную марлю, выкладывание фарша на середины рыбной массы. Запекание.

Приготовление зраз. Формирование лепешек, выкладывание фарша, соединение краев, придавая овально-прямоугольную форму.

Приготовление фрикаделек. Приготовление рыбной котлетной массы. Добавление мелко рубленного пассированного репчатого лука, сырых яиц, маргарина. Формирование шариков 12-15 г.

Тема 5 Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

Кулинарная обработка рыбных пищевых отходов. Использование рыбных пищевых отходов (голова осетровых рыб, кожа и кости, икра и молоки, жир, хрящи, визига).

Тема 6 Рыба отварная порционными кусками, целыми тушками.

Приготовление: рыба отварная, рыба припущенная.

Приготовление рыбы отварной порционными кусками. Укладывание подготовленной рыбы (филе с кожей и костями, филе с кожей и без костей, и куски круглой формы) в глубокие противни или рыбные котлы в один ряд кожей вверх, заливание горячей водой, добавление сырой моркови, петрушки, лука, соли, лаврового листа, перец горошком.

Приготовление рыбы отварной целыми тушками. Укладывание обработанной перевязанной шпагатом рыбы на решетку рыбного котла брюшком вниз. Заливание холодной водой, добавление корней и специй.

Приготовление рыбы припущенной. Оформление и отпуск блюд.

Тема 7 Рыба жареная с луком по-Ленинградски, рыба в тесте жареная, зразы донские.

Приготовление рыбы жаренной с луком по-Ленинградски. Отваривание картофеля в кожице. Очищение, обжаривание с обеих сторон. Обжаривание во фритюре до золотистого цвета лука репчатого нарезанного кольцами и панированного в муке. Жарка порционного куска рыбы основным способом.

Приготовление рыбы в тесте жаренной. Погружение рыбы после маринования в тесто кляр, опускание в горячий жир, жарка 3-5 мин.

Приготовление зраз донских. Обжаривание сформированных зраз во фритюре до образования поджаристой корочки и доведение до готовности в жарочном шкафу. Оформление и отпуск готового блюда.

Тема 8 Приготовление блюда: рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе.

Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом. Оформление и отпуск готового блюда. Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе. Оформление и отпуск готового блюда.

Тема 9 Тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом.

Приготовление тефтелей рыбных. Приготовление тефтелей в виде шариков, укладывание на противень, обжаривание основным способом, заливание соусом. Отпуск готового блюда.

Приготовление тельного из рыбы. Смачивание в льезоне и панирование в сухарях сформированное тельное (зразы в форме полумесяца) Отпуск готового блюда.

Приготовление фрикаделек рыбных с томатным соусом. Добавление в рыбную котлетную массу пассированного репчатого лука, яиц, столового маргарина, формирование фрикаделек, припускание. Отпуск готового блюда.

Тема 10 Блюда из морепродуктов: кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе. Раки отварные, креветки отварные, креветки с соусом.

Приготовление кальмар жареных в сухарях. Нарезание отварных кальмар, посыпание солью, перцем, панирование в муке, сыром яйце, молотых сухарях. Отпуск готового блюда.

Приготовление кальмар в томатном или сметанном соусе. Соединение нарезанных отварных кальмар с соусом. Отпуск готового блюда.

Приготовление раков отварных, креветки отварные, креветки с соусом. Оформление и отпуск готового блюда.

Тема 11 Проверочные работы.

Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов. Приготовление блюд из рыбы.

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1. Определение качества поступившего мяса, птицы. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса

Правила обработки сырья с учетом рационального расходования. Оценка качества сырья. Работа со схемами и таблицами.

Методы определения качества поступившего мяса, птицы. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Работа с инструкционно - технологической картой.

Тема 2 Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и из субпродуктов.

Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

Тема 3 Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.

Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.

Тема 4 Приготовление полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций.

Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. (котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе птицы, котлеты по - киевски) Последовательность выполнения технологических операций. Составление схем и технологических карт для блюд из домашней птицы.

Тема 5 Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.

Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. (Бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля- кебаб) Составление схем и технологических карт для блюд из рубленного мяса.

Тема 6 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. (Котлеты рубленые, биточки рубленные, шницель рубленный, тефтели, рулет). Составление схем и технологических карт для блюд из котлетной массы.

Тема 7 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент.

Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. (Печень по-строгановски, мозги жаренные, мозги фри) Составление схем и технологических карт для блюд из субпродуктов.

Тема 8 Приготовление блюд из котлетной (куриной) массы. Ассортимент.

Приготовление блюд из котлетной массы. (котлеты пожарские, биточки рубленый из птицы, фаршированные шампиньонами) Составление схем и технологических карт для блюд из рубленой массы.

Тема 9 Отварные блюда из мяса крупным куском.

Отварные блюда из мяса крупным куском. Составление схем и технологических карт для отварных блюд из мяса крупным куском.

Тема 10 Жареные блюда из мяса крупным куском.

Приготовление блюд из мяса крупным куском. (Баранина или козлятина жаренная, свинина жареная, грудинка фаршированная) Составление схем и технологических карт для жареных блюд из мяса крупным куском.

Тема 11 Тушеные, запеченные блюда из мяса крупным куском.

Приготовление тушеных, запеченных блюд из мяса крупным куском. Составление схем и технологических карт для тушеных, запеченных блюд из мяса крупным куском.

Приготовление мяса шпигованного. Посыпание солью подготовленного полуфабриката, обжаривание, тушение.

Тема 12 Отварные, жаренные, тушеные и запеченные блюда из субпродуктов. Ассортимент блюд.

Приготовление отварных, жареных, тушеных и запеченных блюд из субпродуктов (мозги отварные, мозги жаренные, мозги фри, печень жаренная, печень, тушенная в соусе, печень по – строгановски, сердце или легкое в соусе). Составление схем и технологических карт для отварных, жаренных и запеченных блюд из субпродуктов.

Тема 13 Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент.

Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Составление схем и технологических карт для простых блюд из птицы.

Тема 14 Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы.

Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы: Бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб. Составление схем и технологических карт для приготовления и оформления простых блюд из рубленой массы.

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Учебная практика в учебной мастерской, производственная практика на предприятии

Тема 1 Приготовление бутербродов.

Приготовление и оформление холодных и горячих бутербродов. Приготовление открытых, закрытых (сэндвичи) и закусочных (канапе) бутербродов. Составление схем и технологических карт для приготовления бутербродов.

Тема 2 Приготовление салатов.

Приготовление салатов из сырых, вареных, квашеных, маринованных, консервированных, быстрозамороженных овощей, плодов, ягод и грибов. Составление схем и технологических карт для приготовления салатов. Оформление и отпуск салатов.

Тема 3 Приготовление винегретов.

Приготовление винегретов: овощного, с добавлением зеленого горошка, консервированный кукурузы, мяса, рыбы, соленой сельди, грибов, кальмаров. Составление схем и технологических карт для приготовления винегретов. Оформление и отпуск.

Тема 4 Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: лосось, семга, кита, шпроты, сардины с лимоном, килька или салака с луком и маслом, сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром, жаренная рыба под маринадом, крабы или креветки под майонезом. Составление схем и технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оформление и отпуск.

Тема 5 Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов: ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, мясо отварное с гарниром, студень говяжий, паштет из печени. Составление схем и технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление и отпуск блюд.

Тема 6 Приготовление холодных банкетных блюд и закусок.

Приготовление холодных банкетных блюд и закусок. Составление схем и технологических карт для приготовления холодных банкетных блюд и закусок. Оформление и отпуск банкетных блюд.