государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____М.Н.Пономарёва
«_____» _____ 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«ПОВАР»

Златоуст
2019 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускник и требования к результатам освоения программы	4
3.	Учебный план	7
4.	Календарный учебный график	8
5.	Тематические планы и программы	9
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	13
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	13
6.2	Требования к материально-технических условиям	13
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	13
7.	Организация итоговой аттестации	15
8.	Фонды оценочных средств	16

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Повар».

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н) (трудовые функции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий).

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

– Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

– технику безопасности и правила гигиены, требования охраны труда;

– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

– существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;

– влияние тепловой обработки на ингредиенты;

– виды соусов, применяемые в профессиональнойкулинарии, и правила приготовления соусов;

– виды супов, применяемые в профессиональнойкулинарии, и правила приготовления супов;

– классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

уметь:

– Выбирать соответствующее кулинарное оборудованиев зависимости от метода обработки;

– Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;

– Применять все методы тепловой обработки;

– Учитывать сроки обработки;

– Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;

– Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;

– Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

– Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;

– Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

– Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

– Супы и соусы;

– Закуски горячие и холодные;

- Салаты и закусочные блюда;
- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
- Овощные и вегетарианские блюда;
- Блюда из риса и макаронных изделий;
- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва

«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации)
«ПОВАР»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Требования охраны труда и техники безопасности	8	8		
2.	Организация и процесс приготовления полуфабрикатов	14	2	12	
3.	Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14	4	10	
4.	Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	2	12	
5.	.Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	14	2	12	
6.	Итоговая аттестация	8			Экзамен
	ИТОГО:	72	18	46	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8		64
	Итоговая аттестация									8	8
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*7*
1.	**Требования охраны труда и техники безопасности**	**8**	**8**		
1.1	Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.	4	4		
1.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	4	4		
2.	**Организация, процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов**	**14**	**2**	**12**	
2.1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	8	2	6	
2.2	Определение массы сырья при обработке мяса	6		6	
3.	**Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	**14**	**4**	**10**	
3.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	2		
3.2	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	2		
3.3	Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2		2	
3.4	Приготовление и подготовка к реализации супов, соусов, сложного ассортимента	2		2	
3.5	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	2		2	
3.6	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2		2	

3.7	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2		2	
4.	**Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	**14**	**2**	**12**	
4.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	2		
4.2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика,	4	2	2	
4.3	Технологический процесс приготовления тестовых заготовок для приготовления холодных блюд и закусок	4		4	
4.4	Технологический процесс приготовления гелей, соусов, масс, декоров для приготовления холодных блюд и закусок.	4		4	
4.5	Технологический процесс порционирования, сервировки и подачи блюд	2		2	
5.	**Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков**	**14**	**2**	**12**	
5.1	Технологический процесс приготовления основ для десертов. Шоковая заморозка, сублимация, ферментация плодов и ягод для десертов.	6	2	4	
5.2	Декоры, соусы, гели, глазури для приготовления сложных холодных и горячих десертов	4		4	
5.3	Порционирование, сервировка, подача десертов.	4		4	
6.	**Итоговая аттестация**	**8**			
	ИТОГО:	**72**	**18**	**46**	

Рабочая программа

Тема 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Тема 2. Организация, процесс приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов

Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Определение массы сырья при обработке мяса

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 3. Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Приготовление и подготовка к реализации супов, соусов, сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 4.Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.

Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательности этапов.

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Технологический процесс приготовления тестовых заготовок для приготовления холодных блюд и закусок

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Технологический процесс приготовления гелей, соусов, масс, декоров для приготовления холодных блюд и закусок

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Практическое занятие. Технологический процесс порционирования, сервировки и подачи блюд

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 5. Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Технологический процесс приготовления основ для десертов. Шоковая заморозка, сублимация, ферментация плодов и ягод для десертов.

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Декоры, соусы, гели, глазури для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Порционирование, сервировка, подача десертов.

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200Х600Х860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800х500х1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1
Кулер 19л (холодная/горячая	

вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900x600x745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390x600x850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2015г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2017г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2017г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2016г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2016г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2016г.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2015. – 480с.

7. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение установленного образца.

8. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Примерный перечень вопросов для проведения итоговой проверки знаний

1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Значение овощей в питании.

2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей.

3.Приготовление полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление п/ф целыми клубнями и различной формы нарезки. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.

4.Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.

5.Использование овощных полуфабрикатов, режим хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Условия и сроки хранения. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.

7.Организация рабочего места повара в овощном цеху предприятия. Характеристика овощного цеха на предприятии. Особенности работы.

8.Способы тепловой обработки, применяемые в общественном питании (основные и комбинированные). Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. Изменения белков, жиров углеводов.

9.Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.

10.Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. Возможные дефекты и способы их устранения.

11.Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.

12.Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.

13.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

14.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

15.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству.Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

16.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из яиц. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

17.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

18.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования

19.Организация рабочего места повара в горячем цеху предприятия. Характеристика цеха на предприятии. Особенности работы.

20.Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок

21.Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов.

22.Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.

23.Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.

24.Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.

25.Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.

26.Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.

27.Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования

28.Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.

29.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.

30.Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.

31.Организация рабочего места повара в рыбном цеху предприятия. Характеристика цеха на предприятии. Особенности работы.

32.Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.

33.Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.

34.Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.

35.Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.

36.Характеристика птице-голевого цеха: особенности работы, инвентарь и оборудование.

37.Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.

38.Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.

39.Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.

40.Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

41.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.

42.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

43.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья

44.Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.

45.Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок.

46.Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.

47.Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.

48.Организация рабочего места повара в холодном цеху. Инвентарь и оборудование для холодного цеха.

49.Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов.

50.Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.

51.Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.

52.Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.

53.Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.

54.Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Изучение устройства, правил эксплуатации оборудования, необходимого для приготовления сладких блюд.

55.Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).

56.Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.

57.Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.

58.Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.

59.Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.

60Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий.

61.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения.

62.Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.

63.Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них.

64.Организация рабочего места повара в мучном цеху. Инвентарь и оборудование для цеха.

65.Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий.

66.Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки.

67.Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.

68.Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.

69.Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.

70.Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.

71.Классификация и ассортимент тортов и пирожных.

72.Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.

73.Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.

74.Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.