Министерство образования Оренбургской области

ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»

РАССМОТРЕНО НА
ЗАСЕДАНИИ НМС
ПРОТОКОЛ № 1 ОТ « 31» 08 2023 Г
_____ КУАНОВА А.А.

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР ГАПОУ «С-И ИТТ»
Л.З. Малыхина / _____/
« 01 » 09 _____2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»

Профессиональной подготовки по профессии

16675 «Повар»

Квалификация: Парикмахер 3-4 разряда

Форма обучения: очно – заочная

Срок обучения: 2 мес. (180 часов)

2023 г.

Пояснительная записка

Учебный план составлен совместно с работодателями с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде трудовых функций , умений и знаний, четко сформулированы требования к результатам их освоения,

УП обеспечивает:

- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) .

Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

Занятия организуются парами по 90 мин. с перерывом 10-15 мин.

Промежуточная аттестация проводить по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), за счет времени учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам в форме наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Оценочные материалы, текущего контроля, разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются ПЦК, утверждаются заместителем директора по УПР и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения .

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у слушателей трудовых функций.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю профессии на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме **Квалификационного экзамена**, который включает в себя практическую квалификационную работу, предусматривающую сложность работ по профессии: Повар 3-4 разряда, и проверку теоретических знаний (по билетам). При успешном прохождении итоговой аттестации слушателю присваивается квалификация и выдается свидетельство.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной
подготовки по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Форма обучения - очно-заочная (вечерняя)

Нормативный срок - 180 часов

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов			Форма промежуточной аттестации
		Всего	Теоретических	Лабораторно практических	
1	***Общепрофессиональный курс***	**12**	**12**	-	
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	-	Дз
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	4		Дз
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	-	Дз
2	***Профессиональный курс***	**160**	**127**	**35**	
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	20	15	5	Дз
2.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	20	15	5	Дз
2.3	Приготовление супов и соусов	20	15	5	Дз
2.4	Приготовление блюд из рыбы	30	25	5	Дз
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	25	5	Дз
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20	15	5	Дз
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	20	15	5	Дз
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	**172**	**139**	**35**	
УП.00	**Учебная практика**			**35**	Дз
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	4			
Всего		**180**			

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

1.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Учебно -тематический план дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 4 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Основы микробиологии	1
2	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	1
3	Основы гигиены и санитарии	1
4	Дезинфекция	1
	Всего	**4**

Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Тема 1. Основы микробиологии

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов

Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Г листные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

Тема 3. Основы гигиены и санитарии

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 4. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

1.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Учебно -тематический план дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» - 4 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Физиология питания	1
2	Органолептическая оценка пищевых веществ	1
3	Рациональное питание и физиологические основы его организации	1
4	Основы товароведения продовольственных товаров	1
	Всего	4

Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость

Тема 2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс

Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии

Тема 4. Основы товароведения продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

1.3 Техническое оснащение и организация рабочего места Учебно - тематический план дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 4 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Общие сведения о машинах	1
2	Механическое оборудование	1
3	Тепловое оборудование	1
4	Вспомогательное оборудование	1
	Всего	4

Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» ***Тема***

1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

Тема 2. Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тема 3. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 4. Вспомогательное оборудование

Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 15 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	5
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	10
	Всего	**15**

Программа предмета «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ

Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2 . Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей.

Приготовление блюд из грибов.

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 5 часов

№п/п	Темы	Количество часов
1	Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка	1
2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	4
	Всего	**5**

Программа практических занятий предмета «Технология слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования»

Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ машин

Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение подготовки овощей для фарширования.

Тема 2 . Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд из жаренных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

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

Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 15 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	3
3	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога	3
4	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	5
	Всего	**15**

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

Тема 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

***Тема 2.* Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц**

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

Тема 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
2	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц	1
3	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.	1
4	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.	1
	Всего	**5**

Программа практических занятий предмета «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тема 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

. Подготовка круп к варке, варка бобовых, варка каш различными способами

Тема 2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц Варка яиц разными способами. Приготовление омлетов, драчены, яичниц.

Тема 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Приготовление горячих блюд из творога. Вареники. Вареники ленивые, сырники из творога, пудинг из творога

Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.

Проработать правильность замеса теста различными способами.

2.4 Приготовление супов и соусов

Учебно-тематический план предмета «Приготовление супов и соусов» - 15 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Технология приготовления супов	10
2	Технология приготовления соусов.	5
	Всего	**15**

Программа предмета «Приготовление супов и соусов»

Тема 1. Технология приготовления супов

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

Тема 2. Технология приготовления соусов.

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные

Тематический план и программа практических занятий по предмету

«Приготовление супов и соусов» -5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Технология приготовления супов	3
2	Технология приготовления соусов	2
	Всего	**5**

Программа практических занятий предмета «Приготовление супов и соусов»

Тема 1 Технология приготовления супов

Проработать формы нарезки для приготовления различных супов. Приготовление бульонов для приготовления различных супов. Приготовление супов.

Тема 2. Технология приготовления соусов.

Проработать приготовление различных пассировок для приготовления соусов. Приготовление соусов

2.5 Приготовление блюд из рыбы Учебно-

тематический план предмета «Приготовление блюд из рыбы» - 25 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Обработка рыбы с костным скелетом	5
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	10
3	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	10
	Всего	**25**

Программа предмета «Приготовление блюд из рыбы»

Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья

Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из рыбы» - 5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Обработка рыбы с костным скелетом	1
2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2
3	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	2
	Всего	**5**

Программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из рыбы»

Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Проработка обработки морепродуктов для приготовления блюд

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом Рыба припущенная отварная. Рыба жареная запеченная

2.6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 25 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	2
2	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	3
3	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	10
4	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	10
	Всего	**25**

Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясныгх продуктов и домашней птицы.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы

Программа предмета «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

Тема 3. Приготовление и оформление простыгх блюд из мяса и мясных продуктов

Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

Тема 4. Приготовление и оформление простыгх блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1
2	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	1
3	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	2
4	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	1
	Всего	**5**

Программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Нарезка мяса для приготовления различных блюд. Приготовление из котлетной массы из мяса, котлеты, зразы, биточки, рулет.

Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
Приготовление мясных тушеных блюд. Приготовление блюд из птицы

Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление простых блюд из мяса.

Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы **Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы..**

2.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Учебно-тематический план предмета «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 15 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	10
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	5
	Всего	**15**

Программа предмета «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.Последовательно приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление и

оформление холодных блюд и закусок» - 5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	2
2	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	3
	Всего	**5**

Программа практических занятий по предмету «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Виды бутербродов и продуктов используемых для их приготовления, оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление бутербродов

Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности

Приготовление салатов и оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление салатов

2.1 Приготовление сладких блюд и напитков

Учебно-тематический план предмета «Приготовление сладких блюд и напитков» - 15 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	10
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	5
	Всего	**15**

Программа предмета «Приготовление сладких блюд и напитков»

Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Г орячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству. Контрольный урок по теме «Приготовление горячих сладких блюд и напитков».

Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление сладких блюд и напитков» -5 часов

№п/п	Темы	Количество
1	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	3
2	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	2
	Всего	**5**

Программа практических занятий по предмету «Приготовление сладких блюд и напитков»

Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Приготовление сладких блюд. Приготовление желированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, квас Айс-крим, фраппе.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
2. блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2009г.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г.
5. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
6. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. - М.: Академия, 2009г.
7. Дубцов Г.Г. - Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2010. - 33 с.
8. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. - Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2009. - 240с.
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. - М. : Издательский центр «Академия», 2010.

Контрольно-оценочные средства для проведения Квалификационного экзамена.

ПЕРЕЧЕНЬ

выпускных практических квалификационных работ
профессия «Повар»

разряд 3-4.

№ п/п	Содержание задания
1	Приготовление и подача блюда: борщ сибирский
2	Приготовление и подача блюда: бифштекс рубленный с луком фри, гарнир овощи жареные
3	Приготовление и подача блюда: рыба жареная с зеленым маслом, гарнир картофель жареный, соус томатный
4	Приготовление и подача блюда: рулет с макаронами, соус луковый

5	Приготовление и подача блюда: рагу из овощей
6	Приготовление и подача блюда: рыба жареная, гарнир картофельное пюре, соус томатный
7	Приготовление и подача блюда: зразы отбивные, гарнир рис рассыпчатый, соус красный
8	Приготовление и подача блюда паштет из печени
9	Приготовление и подача блюда: запеканка из творога
10	Приготовление и подача блюда: салат мясной
11	Приготовление и подача блюда: голубцы с мясом и рисом
12	Приготовление и подача блюда: рулет из филе курицы гарнир картофель фри
13	Приготовление и подача блюда: бутерброды закусочные
14	Приготовление и подача блюда: картофельное пюре
15	Приготовление и подача блюда: морковь тушеная с рисом и черносливом

16	Приготовление и подача блюда: крокеты картофельные, соус грибной
17	Приготовление и подача блюда: рыба запеченная в сметанном соусе с грибами
18	Приготовление и подача блюда: рыба припущенная с соусом белым с рассолом, гарнир картофель отварной
19	Приготовление и подача блюда: шницель натуральный рубленный, гарнир овощи жареные
20	Приготовление и подача блюда: жульен
21	Приготовление и подача блюда: яйца фаршированные
22	Приготовление и подача блюда: картофельная запеканка, соус сметанный
23	Приготовление и подача блюда: пудинг сухарный
24	Приготовление и подача блюда: ананасовый фраппе
25	Приготовление и подача блюда: сельдь рубленная с гарниром

26	Приготовление и подача блюда: маффины с ветчиной и сыром
27	Приготовление и подача блюда: открытые сложные бутерброды с гастрономическими продуктами
28	Приготовление и подача блюда: котлеты из филе птицы, гарнир картофельное пюре, соус томатный
29	Приготовление и подача блюда: вареники с творогом
30	Приготовление и подача блюда: салат рыбный

Контрольные задания по теоретическим знаниям для итоговой аттестации по профессии «Повар »

Вариант №1.

1. Корнеплоды – это

а). морковь, капуста, свекла, картофель

б). морковь свекла, репа, редька, редис
в). артишоки, спаржа, ревень.

2. Простые формы нарезки овощей:
а). кружочки, кубики, дольки, соломка, брусочки
б). кружочки, чесночки, дольки
в). брусочки, бочонки, стружка.

3. По способу кулинарной обработки блюда из яиц делят на
а) отварные, жареные, запеченные.
б) отварные, жареные, тушеные.
в) жареные, запеченные, тушеные.

4. По консистенции тесто для блинов
а). жидкое
б). густое
в). средней густоты.

5.Супы классифицируются:

а). по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.

б). по температуре подачи, по жидкой основе,

в). по жидкой основе, по способу приготовления.

6. По цвету соусы делят на

а). красные, белые,

б). красные, прозрачные,

в). белые, прозрачные.

7.В процессе жаренья рыба поглощает , что повышает ее _____.

8. Припущенные рыбные блюда раньше называли_____ , т. к. поверхность рыбы в процессе припускания доходит до готовности под действием _____, образующегося при кипении жидкости.

9.Для замеса теста применяют _____ машины.

10. Технология приготовления картофельного пюре.

Эталоны ответов (Вариант №1):
1.б
2.а
3.а
4.а

5.а
6.а
7.жир, калорийность
8.паровыми, пара
9.тестомесильные
10.очищенный картофель варят до готовности, обсушивают и в горячем состоянии протирают. В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло,
прогревают, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы.
При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности делают узор, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

Вариант №2.

1. Клубнеплоды – это
   а). картофель, морковь, репа, капуста
   б). картофель, морковь, батат
   в). картофель, батат, топинамбур.
2. Механическая кулинарная обработка овощей- это

а). мытье, нарезка
б). сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка
в). очистка, мытье, нарезка.

3. При замачивании бобовые увеличивают массу
а). в 2 раза
б). в 3 раза
в). в 1 раз

4. Макаронные изделия варят
а). двумя способами
б). одним способом
в). тремя способами

5. Сырники должны иметь
а) круглую форму

б) квадратную
в) треугольную

6. Обязательной составной частью рассольников являются:
а). соленые огурцы, огуречный рассол, белые коренья,
б). соленые огурцы, крупа перловая, картофель,
в). соленые огурцы, картофель, капуста.

7.Звенья на решетку кладут кожей ..... . Рыбу целую — брюшком ..... Порционные куски — кожей ... или той частью, где была кожа.

8. Жидкой основой красных соусов являются – это _____.

9. Дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата – это____.

10.Составьте схему приготовления блюда «Тельное из рыбы

Эталоны ответов (Вариант № 2):
1.в

2.б
3.а
4.а
5.а
6.а
7.вниз
8.коричневый бульон
9.соус
10.- Обработка рыбы -приготовление рыбной котлетной массы - приготовление фарша - формовка п/ф (виде полумесяца) - смачивание в льезоне - панирование в сухарях - жарка во фритюре (3-4мин) - вынимаем из
жира - даем стечь жиру - прогреваем в жарочном шкафу (4-5мин) до появления воздушных пузырьков - отпускаем по 2шт. на порцию с гарниром и соусом

Вариант № 3.

1. При тепловой обработке пектин переходит в
   а) протопектин,
   б) крахмал,

в) каротин.

2. При сильном кипении под действием кислот и солей эмульгированный жир разлагается на глицерин и жирные кислоты, которые придают ему
а) неприятный вкус и запах, делают его мутным,
б) делают его прозрачным, вкусным и ароматным.

3. Крахмальные зерна при температуре 55-70 *С впитывают воду имеющуюся в овощах – это процесс
а).карамелизации
б).клейстеризации
в).декстринизации

4.Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят на
а) диетические
б) столовые

в) и то и другое.

5. При химическом способе разрыхления используют :
а). натрий двууглекислый
б). углекислый аммоний
в). и то и другое.

6. Отварную рыбу хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70*С
а). 1час
б). 30мин.
в). 2час.
7. Пашот – это яйца_____.
8. Для варки порционными кусками используют _____ _____ ,
_____ ,_____,_____ .
9. Что является основой прозрачных супов?

10. Перечислите правила варки заправочных супов.

Эталоны ответов (Вариант № 3):

1.а

2.а

3.б

4.в

5.в
6.б
7.всмятку
8. филе с кожей и костями, филе с кожей и без костей, куски круглой формы.
9. прозрачный бульон и гарнир, который готовят отдельно
10. 1.Бульон или отвар доводят до кипения.

2.Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон, так чтобы они были доведены до готовности одновременно.

3.Пассированные овощи закладывают в суп за 10-15 мин. до окончания варки.

4.Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассировкой за 10-15мин. до окончания варки.

5.Варят супы при слабом кипении.

6.Специи и соль кладут в суп за 5-7мин. до его готовности.

7.Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15мин, для того чтобы они настоялись.

8.Отпускают горячие супы в подогретой тарелке. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, наливают суп, посыпают рубленой зеленью. Если отпускают супы со сметаной, то кладут в суп или подают отдельно в соуснике.

Вариант № 4.

1. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:

а) «ОС»;

б) «ОВ» и «ОС»;

в) «ОВ»?

2. Для чего производят сульфитацию картофеля:
а) для сохранения витаминов;
б) сокращения сроков варки;
в) предохранения от потемнения?

3. В готовой рассыпчатой каше зерна крупы
а). должны быть хорошо набухшими, но сохранившими свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.
б). должны быть частично разварившимися,
в). полностью разварившиеся, потерявшие свою форму.

4. Подготовленные мясные и рыбные продукты заливают
а) холодной водой

б) горячей водой
в) теплой водой.

5. В состав борщей входит свекла:
а). тушеная, пассированная, отварная,
б). тушеная, отварная,
в). пассированная, отварная.

6. Основой красных соусов является:
а). красная мучная пассировка и коричневый бульон,
б). красная мучная пассировка и пассированные овощи,
в). красная мучая пассировка, коричневый мясной бульон.

7. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

8.Черствение каши, уплотнение ее консистенции за счет изменения клейсте-
ризованного крахмала – это _____ .

9. t° подачи заправочных супов.

10. Технология приготовления блюда «Рыба в тесте жареная».

Эталоны ответов (Вариант № 4):
1.б
2.в
3.а
4.а

5.а
6.а
7. линь
8. старение
9. 75°
10. кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку , погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3-5мин . Готовая поджаренная рыба всплывает на поверхность фритюра, ее вынимают шумовкой, перекладывают в дуршлаг, чтобы стек жир. Рыбу укладывают на блюдо или тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6-8 кусочков, придавая ей форму пирамиды. Блюдо украшают веточками зелени петрушки(фри), долькой лимона. Отдельно подают соус майонез с корнишонами или томатный.