

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Рекомендуемое количество часов
1.	Теоретическое обучение	316
1.1.	Введение	4
1.2.	Технологический цикл производства кулинарной продукции	8
1.3.	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	4
1.4.	Механическая и гидромеханическая обработки пищевых продуктов	8
1.5.	Термическая и тепловая обработки пищевых продуктов	10
1.6.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	10
1.7.	Холодные блюда	20
1.8.	Первые блюда	50
1.9.	Вторые блюда	68
1.10.	Гарниры	20
1.11.	Соусы	15
1.12.	Сладкие блюда и десерты.	45
1.13.	Напитки.	25
1.14.	Технология приготовления блюд и изделий из муки	25
2.	Практическое обучение	160
	Экзамен	4/4
	Итого:	480

Программа

1. Теоретическое обучение

1.1. Введение

Структура предприятия общественного питания.
Санитарные нормы и правила.
Безопасность на производстве.

1.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Основные понятия. Термины и определения.
Технологический цикл производства кулинарной продукции.
Технологические свойства сырья.

1.3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

1.4. Механическая и гидромеханическая обработки пищевых продуктов

Механическая обработка растительного сырья.
Обработка корнеплодов
Обработка плодовых овощей.
Обработка листовых овощей, репчатого лука и чеснока.
Обработка грибов.
Обработка фруктов, citrusовых.
Обработка рыбы с костным скелетом
Обработка рыбы с хрящевым скелетом
Обработка нерыбного водного сырья
Механическая обработка мяса.
Схемы разрубов туш животных
Обвалка
Жиловка
Нарезка, рубка, изготовление полуфабрикатов
Механическая обработка с/х птицы, пернатой дичи и кроликов.
Подготовка тушек к тепловой обработке
Выделение частей тушек
Изготовление полуфабрикатов

1.5. Термическая и тепловая обработки пищевых продуктов

Варка, приспускание
Жарка, пряженье
Тушение
Запекание

1.6. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

Классификация кулинарной продукции. Разделение на группы. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

1.7.Холодные блюда и закуски

Салаты
Холодные закуски
Горячие закуски

1.8.Первые блюда

Бульоны
Заправочные супы(щи, борщи, рассольники и пр.)
Супы молочные
Пюреобразные супы(суп-пюре)
Прозрачные супы
Холодные супы
Сладкие супы

1.9. Вторые блюда.

Блюда из овощей и грибов
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья
Блюда из отварной рыбы
Блюда из припущенной рыбы
Блюда из жареной рыбы
Блюда из рубленой рыбы
Блюда из нерыбного водного сырья
Блюда из мяса
Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов
Блюда из жареного мяса и субпродуктов
Блюда из тушеного мяса и субпродуктов
Блюда из запеченного мяса
Блюда из рубленого мяса
Блюда из диких животных
Блюда из с/х птицы, пернатой дичи и кроликов
Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кроликов
Блюда из жареной птицы, дичи и кроликов
Блюда из тушеной птицы, дичи и кроликов
Блюда из яиц и творога.

1.10.Гарниры.

Макаронные изделия
Крупы и бобовые
Корнеплоды овощи
Мучные изделия

1.11.Соусы.

Мясные соусы
Рыбные соусы

Сметанные молочные, сливочные соусы
Грибные соусы
Яично-маслянные соусы
Соусы на растительном масле
Соусы на уксусе и столовом вине(маринады, салатные заправки)
Соусы промышленного производства.

1.12.Сладкие блюда и десерты

Муссы, самбуки, кремы
Желе
Десерты их сухофруктов

1.13.Напитки

Компот. Морс. Коктейли.

1.14.Технология приготовления блюд и изделий из муки.

Характеристика сырья
Способы разрыхления теста
Виды теста
Дрожжевое, фарши
Пресное тесто и изделия из него

Тема 2. Выполнение квалификационной пробной работы.

Выполнение квалификационной работы в соответствии с требованиями ЕТКС.

Экзаменационные билеты

Билет №1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Личная гигиена
3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

Билет 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде.
3. Первичная обработка клубнеплодов. Простые формы нарезка картофеля

Билет №3

1. Факторы, влияющие на качество продуктов
2. Пищевые отравления бактериального происхождения. Ботулизм
3. Общие правила варки каш. Их ассортимент

Билет №4

1. Химический состав и требования к качеству клубнеплодов
2. Санитарные требования к тепловой и кулинарной обработке продуктов
3. Техника безопасности при работе на мясорубке с индивидуальным приводом

Билет №5

1. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов
2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве
3. Первичная обработка корнеплодов. Простые формы нарезки моркови

Билет № 6

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов
2. Правила безопасности при работе с универсальными приводами
3. Жаренные блюда из яиц

Билет №7

1. Капустные овощи. Состав. Требования к качеству, упаковка, хранение.
2. Техника безопасности при работе на мясорубке с индивидуальным приводом
3. Жаренные блюда из яиц.

Билет №8

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка, хранение.
2. Блюда и гарниры из жаренных овощей
3. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения

Билет №9

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка, хранение.
2. Личная гигиена работников ПМП.
3. Способы варки каш.

Билет №10

1. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение
2. Принцип работы овощерезательной машины МРО-200 и техника безопасности при ее эксплуатации
3. Механическая кулинария обработка мяса.

Билет №11

1. Бобовые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Возможные неисправности в работе картофелеочистительной машины и их устранение.
3. Основные приемы тепловой обработки.

Билет №12

1. Нерыбные продукты моря
2. Первичная обработка грибов
3. Устройство и принцип действия машины

Билет №13

1. Классификация свежих плодов
2. Способы обработки чешуйчатой рыбы
3. Личная гигиена работников ПМП

Билет №14

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Устройство и принцип действия машины для нарезки гастрономии
3. Приготовление мясной котлетной массы

Билет №15

1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
3. Правила эксплуатации пищеварительного котла. КПЭ-100

Билет №16

1. Острые кишечные инфекции
2. Блюда и гарниры из отварных овощей
3. Основные приемы тепловой обработки

Билет №17

1. Пищевые отравления немикробного происхождения.
2. Технология приготовления и подача заправочных супов
3. Устройство и принцип действия электроплиты ПЭСМ-4

Билет.№18

- 1.Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
- 2.Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.
- 3.Устройство и принцип действия электросковороды.

Билет.№19

- 1.Принципы сбалансированного питания
- 2.Способы тепловой кулинарной обработки
- 3.Способы варки макаронных изделий

Билет.№20

- 1.Санитарные требования к устройству ПОП
- 2.Технологическая схема основных правил варки каши
- 3.Материальная ответственность работни

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.

1. З.П.Мнатюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М.Зысона, 1981 г.
2. Н.М.Мифтахутдинова, Л, М.Богданова «Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания».
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Экономика 1983г.
- 4.Г.А.Богданова «Оборудование предприятий общественного питания». М.Экономика,1991г.
- 5.Г.И. Бугатик «организация производства предприятий общественного питания»
- 6.Кулинария от. А до Я-Кемеровское кн. Изд-во 1992г.
- 7.Ананина В.А.,Ахиба С.Л.,Лашина В.Т. и др. Сборник технологических нормативов
8. Синельщикова К.К. «Производственное обучение поваров». Москва «Высшая школа», 1975г.

Разработала: Гайнетдинова Г.К. – зав. учебной частью Учебного Центра «Прогресс»

Проверил: Кузьменко Д.С. – начальник методического отдела Учебного Центра «Прогресс»