**Учебный план и программа курса**

**16675 Повар**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование тем** | **Всего часов** |
| **1** | Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья  | 20 |
| **2** | Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов | 12 |
| **3** | Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд | 18 |
| **4** | Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 12 |
| **5** | Осуществление технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога. | 58 |
| **6** | Осуществление технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. | 12 |
| **7** | Квалификационный экзамен | 8 |
| **ИТОГО**  | **144** |

**Рабочая программа курса 16675 Повар**

1. **Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья**
* Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Сборник рецептур блюд.
* Обработка овощей, плодов и грибов. Характеристика помещения и оборудования овощного цеха.
* Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей и грибов.
* Способы нарезки (ручная, механическая). Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей, технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.
* Технология механической кулинарной обработки рыбы. Характеристика рыбного цеха. Приспособления для очистки рыбы.
* Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Бесчешуйчатая рыба с костным скелетом и осетровые. Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной, кнельной массы. Способы панировки рыбы, их характеристика.
* Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Сроки хранения.
* Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, обработка. Требования к качеству морепродуктов. Сроки хранения нерыбных продуктов моря.
* Технология механической кулинарной обработки мяса. Характеристика мясного цеха. Машины, применяемые для обработки мяса, их классификация.
* Виды мяса, определение доброкачественности. Технологический процесс обработки мяса. Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
* Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов.
* Сельскохозяйственная птица, обработка; заправка, приготовление полуфабрикатов. Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы.
* Требования к качеству, хранению полуфабрикатов из мяса, птицы. Организация работы мясного цеха.
1. Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов
* Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приемы тепловой обработки продуктов. Классификация овощных блюд по способу приготовления.
* Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
* Блюда и гарниры из жареных овощей. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
* Блюда и гарниры из тушеных овощей. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
* Блюда и гарниры из запеченых овощей. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
* Блюда из грибов. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
1. Осуществление технологического процесса приготовления первых блюд
* Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении супов, правила безопасной работы. Общие правила приготовления заправочных супов.
* Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару, варка при повышенном давлении.
* Технология приготовление бульонов. Требования к качеству.
* Классификация супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, их ассортимент, правила подачи, требования к качеству.
* Технология приготовления овощных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; их ассортимент, правила подачи, требования к качеству.
* Особенности приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов, их ассортимент, правила подачи. Приготовление, подача холодных супов.
1. **Осуществление технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**
* Оборудование и инвентарь, используемые для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила безопасной работы.
* Виды круп. Подготовка их к варке. Требования к их качеству круп. Виды каш. Общие правила варки каш. Приготовление каш различной консистенции. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из вязких каш, рассыпчатых и жидких. Требования к качеству готовых блюд.
* Блюда и гарниры из бобовых. Особенности приготовления блюд из бобовых. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск. Требования к качеству готовых блюд и гарниров.
* Блюда и гарниры из макаронных изделий - технология приготовления. Способы варки макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд
1. **Осуществление технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога.**
* Технология приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной и кнельной масс. Способы их тепловой обработки. Рецептуры, способы подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения. Организация рабочего места, требования безопасности труда.
* Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Варка мясных продуктов, жарка мяса, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда. Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд.
* Блюда из рубленной и котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Особенности варки мясных продуктов и субпродуктов.
* Блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления, способы тепловой обработки, правила оформления и отпуска. Требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы.
* Блюда из яиц и творога. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Способы варки яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения.
* Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.
1. Осуществление технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.
* Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе. Требования безопасности труда и организация рабочего места.
* Технология приготовления бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок. Правила отпуска и подачи. Требования к качеству блюд.
* Сладкие блюда и напитки. Классификация. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты. Обработка и подача натуральных плодов и ягод. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения
* Желированные блюда. Технология приготовления киселей, мусса, самбука.
* Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотки, омлеты, гурьевская каша, печеные яблоки.
* Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск. Требования к качеству.

**По окончании курса слушатели получают документ установленного образца - Свидетельство о профессии рабочего, должности служащих**