

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО ООО НРАТН ОБЛ
сет. кадр. «Беломот»
(наименование предприятия/организации)
И.В. Арменди
« 2 » 12 2013 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО «ОГК»
И.Г. Золкина
2013 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– ПОВАР

Квалификация – 3-4 разряд

г. Оренбург
2013 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии со ст.73 Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Под профессиональным обучением по программам переподготовки рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Основная программа профессионального обучения предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» 3-4 разряда.

Программа включает в себя квалификационную характеристику в соответствии с ЕТКС, учебный план, программы теоретического, производственного обучения и производственной практики.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих и содержат требования к основным знаниям, умениям и навыкам, которые должны иметь рабочие указанной профессии и квалификации.

Допускается вносить в квалификационные характеристики коррективы в части уточнения терминологии, оборудования и технологии в связи с введением новых ГОСТов, а также особенностей конкретного производства, для которого готовится рабочий.

Кроме основных требований к уровню знаний и умений в квалификационные характеристики включены требования, предусмотренные п. 8 «Общих положений» ЕТКС.

Программа профессиональной подготовки разработана с учетом знаний обучающихся, имеющих среднее общее образование.

В результате освоения Программы, слушатель должен:

знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины, определения в области технологии;
- требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания (ГОСТы, ОСТы, ТУ и др.).

- принципы производства кулинарной продукции;

- способы и приёмы кулинарной обработки;

- классификацию, ассортимент, и особенности приготовления блюд (изделий);

- правила отпуска и подачи готовой продукции;

- санитарно – гигиенические требования при производстве кулинарной продукции;

- условия, сроки хранения и реализации продукции.

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;

- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;

- приготовление блюд и кулинарных изделий;

- определение качества приготовленной пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков;

- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- основы физиологии, санитарии и гигиены питания;

- общие сведения о товароведении пищевых продуктов;

- приемы кулинарной обработки пищевых продуктов;

- технологические процессы механической обработки сырья;

- рационально сбалансированное питание;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасности использования и вида необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- осуществлять механическую кулинарную обработку продуктов;

- владеть приемами тепловой кулинарной обработки продуктов;

- формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;

- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

- оценивать качество пищевых продуктов;

- определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

- идентифицировать продовольственное сырье, готовую продукцию, услуги

- определять характер приготовления блюд по преимуществу используемых продуктов.

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Продолжительность обучения по программе профессиональной подготовки рабочих установлена 2 месяца в соответствии с учетом содержания квалификационных требований (приказ от 29 октября 2001 года № 3477) и рассчитана на 120 часов, из них теоретическое обучение - 60 часов, практическое - 60 часов.

Программа производственной практики составлена так, чтобы по ней можно было обучать лаборанта химического анализа непосредственно на рабочем месте в процессе выполнения им различных производственных заданий.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с условиями и нормами, установленными на предприятии.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующим профессии рабочих. В экзаменационную комиссию входят: лицо ответственное за реализацию программы профессиональной подготовки, преподаватели и представитель от работодателя.

При проведении квалификационного экзамена проводится устный опрос и демонстрация практических навыков по приготовлению блюд.

Заключительная часть экзамена - выставление оценок и присвоение квалификационного разряда. При оценке ответа учитывается его правильность и полнота, осознание материала и логичность изложения, владение профессиональной речью, демонстрация практических навыков в приготовление блюд и изделий по сложности приготовления в соответствии 3 квалификационным разрядом, умение увязывать теоретические знания с будущей профессиональной деятельностью, а также учитывается стаж работы на предприятии общественного питания.

Методика изучения материала строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

В содержании учебного материала по каждой теме приведены требования к формируемым представлениям, знаниям и умениям.

Выпускная практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на производственную практику.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости можно изменять в пределах общего количества учебного времени теоретического и производственной практики необходимо систематически дополнять материалом о новом оборудовании и современных технологиях, исключать устаревшие сведения.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР» 3-4 РАЗРЯДА

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки и переподготовки по профессии
«Повар» 3-4 разряда

Срок обучения – 2 месяца

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов
1	Теоретическое обучение	58
1.1	Теоретические основы кулинарии	6
1.2	Обработка сырья	4
1.3	Приготовление кулинарной продукции	48
2	Производственное обучение (включая производственную практику)	58
	Итого	116
	Итоговая аттестация	4
	Итого:	120

1 ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Раздел 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ

Тема 1.1 Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции

Основные понятия: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и др. (по ГОСТ Р 50647-94).

Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по различным признакам (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95).

Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.

Классификация и ассортимент кондитерской продукции: объекты, признаки. Значение ассортимента при определении типа и класса предприятия.

Тема 1.2 Качество кулинарной и кондитерской продукции

Понятие качество продукции. Номенклатура свойств и показателей качества готовой продукции (назначение, эргономические, в том числе органолептические, эстетические и экологические свойства, безопасность, показатели, их характеризующие). Дефекты: понятие, виды, органолептические признаки. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Тема 1.3 Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания

Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции (сырье, рецептура, процессы производства). Сырье: основное и вспомогательное, его влияние на ассортимент и качество продукции. Рецептура: понятие, назначение, влияние на ассортимент и качество. Технологическая документация, регламентирующая производство кулинарной и кондитерской продукции.

Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Этапы технологического цикла: подготовительный (обработка сырья и приготовление полуфабрикатов), основной (производство готовых блюд и кулинарных изделий); заключительный (контроль качества, реализация). Последовательность этапов, их влияние на формирование ассортимента и качества готовой продукции.

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: понятия, назначение, классификация по различным признакам. Краткая характеристика способов обработки: механических, гидромеханических, химических, биохимических, термических. Влияние различных способов кулинарной обработки на качество готовой продукции.

Раздел 2 ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

Тема 2.1 Обработка овощей, плодов и грибов

Механические способы обработки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей. Ассортимент полуфабрикатов, их кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Быстрозамороженные овощные полуфабрикаты: ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Особенности обработки свежих и консервированных грибов и их кулинарное использование. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.

Обработка рыбы.

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом: назначение, схемы. Полуфабрикаты из рыбы: ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требования к качеству, дефекты. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству, дефекты.

Тема 2.2 Обработка мяса

Механическая кулинарная обработка мяса: назначение, схемы. Полуфабрикаты из говядины: классификация, ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требования к качеству, дефекты, их виды и признаки.

Полуфабрикаты из туш мелкого скота: классификация, ассортимент, характеристика, кулинарное использование, требования к качеству, дефекты. Полуфабрикаты из рубленого мяса: ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование полуфабрикатов из субпродуктов, поросят и мяса диких животных.

Тема 2.3. Обработка птицы.

Механическая кулинарная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы: ассортимент, характеристика и кулинарное использование. Полуфабрикаты из рубленой птицы: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, дефекты полуфабрикатов.

Раздел 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 3.1 Супы

Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Супы заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные и сладкие: ассортимент; сравнительная характеристика, особенности приготовления, правила и нормы отпуска, посуда для отпуска, требования к качеству, дефекты, сроки реализации.

Тема 3.2 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Значение овощных блюд в питании. Принцип подбора овощных гарниров к рыбным и мясным блюдам.

Классификация и ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Характеристика и особенности приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных.

Оформление блюд, нормы и правила отпуска, посуда для отпуска. Требования к качеству, дефекты блюд, причины возникновения. Условия и сроки реализации.

Тема 3.3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда из круп: ассортимент, особенности приготовления, режимы хранения, требования к качеству, дефекты, сроки реализации. Правила и нормы отпуска, посуда для отпуска блюд.

Блюда из бобовых и макаронных изделий, особенности приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, внешние дефекты, сроки реализаций, правила отпуска, посуда для отпуска блюд.

Тема 3.4 Блюда из рыбы.

Значение рыбных блюд в питании. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика, особенности приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой, из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд, гарниры и соусы к ним. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных банкетных, фирменных. Требования к качеству, режим хранения, реализации. Возможные дефекты блюд. Нормы отпуска, посуда для отпуска блюд.

Тема 3.5 Блюда из мяса

Значение мясных блюд в питании.

Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Характеристика, особенности приготовления блюд из мяса: отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов.

Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования к качеству, внешние дефекты. Режим хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска.

Ассортимент, особенности приготовления и отпуска блюд из мяса диких животных.

Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд зарубежной и национальной кухонь.

Тема 3.6 Блюда из птицы.

Значение блюд из птицы в питании.

Классификация блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика, особенности приготовления блюд: из отварной птицы; жареной птицы и дичи; из филе птицы и дичи; тушеной птицы и субпродуктов; рубленой птицы и дичи; из кролика.

Ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Требования к качеству, дефекты, режим хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска.

Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Тема 3.7 Блюда из яиц и творога

Значение блюд из яиц и творога в питании.

Классификация, ассортимент блюд из яиц и творога. Характеристика, особенности приготовления блюд из яиц (вареных, жареных, запеченных). Ассортимент, общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных. Требования к качеству, внешние дефекты, режим хранения и реализации. Нормы отпуска, посуда для отпуска.

Блюда из творога. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога и горячих блюд из творога. Требования к качеству блюд, дефекты, режим хранения и реализации.

Тема 3.8 Холодные блюда и закуски

Холодные блюда и закуски: понятие, значение в питании, классификация, ассортимент. Современные требования к порционированию, оформлению и отпуску холодных блюд и закусок, в том числе заказных, фирменных, банкетных. Характеристика, ассортимент гарниров и соусов к холодным блюдам, и закускам.

Характеристика, ассортимент, особенности приготовления: салатов из сырых и вареных овощей, винегретов; закусок из овощей и грибов; холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, из нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, мясных продуктов; холодных закусок из яиц и сыра. Порционирование, оформление и отпуск холодных блюд и закусок. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд, дефекты. Посуда для отпуска. Режим хранения и реализации.

Бутерброды: классификация, ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Горячие закуски: ассортимент, характеристика, особенности приготовления, оформления и отпуска. Посуда для отпуска горячих закусок, нормы отпуска.

Требования к качеству, сроки реализации.

Тема 3.9 Сладкие блюда

Сладкие блюда: значение в питании, классификация, ассортимент. Современные требования к оформлению и отпуску сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Характеристика - сырья, полуфабрикатов, соусов, используемых при приготовлении и отпуске сладких блюд.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ

Тема №1

Приготовление супов.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск различных супов.
3. Оценка качества готовой кулинарной продукции.

Тема №2

Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей и грибов.

1. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей.
3. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд.
4. Оценка качества кулинарной продукции.

Тема №3

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд.
4. Оценка качества кулинарной продукции.

Тема №4

Приготовление блюд из отварной и жареной рыбы, нерыбного водного сырья.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной рыбы /нерыбного водного сырья/.
3. Оценка качества кулинарной продукции;

Тема №5

Приготовление блюд из отварного, припущенного, жаренного или тушеного мяса.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из мяса.
3. Оценка качества кулинарной продукции;

Тема №6

Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск блюд из птицы, дичи, кролика.
3. Оценка качества кулинарной продукции.

Тема №7

1. Приготовление блюд из яиц и творога.

2. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
3. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.
4. Оценка качества кулинарной продукции.

Тема №8

Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Оценка качества кулинарной продукции.

Тема №9

Технологический процесс приготовления сладких блюд. Сроки реализации, требования к качеству.

Выполнение практических квалифицированных заданий экзамена.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд (отработанных за время практик).
2. Ассортимент и технология приготовления отварных и припущенных блюд из рыбы.
3. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из рыбы.
4. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из рыбы.
5. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из мяса.
6. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из мяса.
7. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из мяса.
8. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из мяса.
9. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из птицы.
10. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из птицы.
11. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и

макаронных изделий.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
14. Ассортимент и технология приготовления супов.
15. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд.
16. Квалификационная характеристика профессии «повар»
19. Товароведческая характеристика сыра
20. Санитарно-гигиенические правила.
21. Приготовление блюда и кондитерского изделия на выбор.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Приготовить в технологической последовательности и подать холодную закуску.
2. Приготовить в технологической последовательности и подать горячую закуску.
3. Приготовить в технологической последовательности и подать второе горячие блюдо из рыбы.
4. Приготовить в технологической последовательности и подать второе горячие блюдо из мяса.
5. Приготовить в технологической последовательности и подать второе горячие блюдо из птицы.
6. Приготовить в технологической последовательности и подать сладкое блюдо.

Список использованной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2008
2. Барановский В.А., Л.Г. Шатун «Повар» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2008
3. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий /Н.Г. Бутейкис. – М.: Экономика, 2011.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование общественного питания /Золин В.П. – М.: Экономика, 2008.

Дополнительные источники:

1. Справочная литература:
 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1982, 1983, 1996.
 2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
 3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Учебники и учебные пособия:

1. Богданов Г.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Экономика, 2007.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2011. – 96 с.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи /Н.И. Ковалев, М.Н., Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.
4. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола. – Минск: Элайда, 2007.
5. Микитюк А.В. Азбука питания.- Ростов н/Д, 1998
6. Новоженев Ю.М. Зарубежная кухня. - М., 1998

7. Меджитова Э Русская кухня. – М.; ЭКСМО, 2003
8. Новоженев Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».
9. Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании /В.И. Пивоваров.– М.: Высшая школа, 2008.
11. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара / Н.Р. Успенская. – М.: Экономика, 2008.
12. // Питание и общество, 2006-2011;
// Пищевая промышленность, 2006-2011;
// «Ресторанный бизнес», 2006-2011.
// Современный ресторан, 2006-2011;
// Сmaak, 2006-2011;
// Хлебосол, 2006-2011.