

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА  
«ПОВАР», «КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО»**

**Профессия:** Повар (16675), Кондитер (12901).

**Специализация:** Повар, Кондитерское производство в общественном питании.

**Продолжительность (объём) курса:** 64 часа.

N п./п.	Наименование раздела и темы.	Кол-во часов.	
		теория	Против. Практика
1	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>64</b>	-
1.1.	Введение	2	-
1.2.	Охрана труда	4	-
1.3.	Первичная обработка блюд	8	-
1.4.	Супы	6	-
1.5.	Соусы	4	-
1.6.	Блюда и гарниры из круп и овощей, блюда из рыбы	6	-
1.7.	Блюда из мяса	6	-
1.8.	Блюда из яиц и творога.	4	-
1.9.	Характеристика сырья, подготовка сырья к производству.	6	-
1.10.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	8	-
1.11.	Замес теста и способы его разрыхления.	2	-
1.12.	Дрожжевое тесто	4	-
1.13.	Бездрожжевое тесто.	4	-
2	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	-	<b>160</b>

**ПОВАР**

**1. Введение.**

1.1 Понятие о рациональном питании. Химический состав пищи. Пищевые отравления и инфекции.

**2. Охрана труда.**

2.1 Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма.  
2.2 Оборудование предприятий общественного питания и правила его эксплуатации.

**3. Первичная обработка блюд.**

3.1 Понятие сырья, полуфабриката (п/ф), технологического процесса. Оценка качества продовольственных товаров.  
3.2 Характеристика овощей, схема их обработки.  
3.3 Обработка картофеля, формы нарезки, кулинарное использование.  
3.4 Обработка капустных, луковых, плодовых овощей, нормы нарезки, их кулинарное использование. Фарширование овощей.

- 3.5 Характеристика рыбы и рыбопродуктов. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы в зависимости от размеров.
  - 3.6 Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания и жарки.
  - 3.7 Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.
  - 3.8 Характеристика мяса и мясопродуктов. Схема обработки мяса.
  - 3.9 Разделка говядины, приготовление полуфабрикатов из говядины.
  - 3.10 Разделка баранины и свинины, приготовление п/ф.
  - 3.11 Приготовление натуральной и котлетной массы из мяса и п/ф из нее.
  - 3.12 Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы, п/ф из птицы.
4. **Супы.**
    - 4.1 Значение супов в питании, классификация супов. Приготовление бульонов.
    - 4.2 Заправочные супы: борщи, щи, рассольники.
    - 4.3 Супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с картофелем.
    - 4.4 Супы пюре.
    - 4.5 Супы разные: молочные, сладкие, холодные. Бранераж супов.
5. **Соусы.**
    - 5.1 Классификация соусов, п/ф для приготовления соусов.
    - 5.2 Приготовление мясных соусов красных и белых.
    - 5.3 Рыбные соусы. Грибные, сметанные, молочные на сливочном масле.
    - 5.4 Холодные соусы: масляные, маринады, заправки.
6. **Блюда и гарниры из круп и овощей.**
    - 6.1 Блюда и гарниры из отварных, припущенных и жареных овощей.
    - 6.2 Блюда и гарниры из тушеных овощей, запеченные овощные блюда.
    - 6.3 Характеристика продуктов переработки зерна. Подготовка круп, варка каш.
    - 6.4 Характеристика макаронных изделий, правила варки макарон, блюда из них
    - 6.5 Блюда из рыбы.
    - 6.6 Блюда из отварной и жареной рыбы.
    - 6.7 Блюда из рыбной и котлетной массы, запеченные рыбные блюда.
7. **Блюда из мяса.**
    - 7.1 Варка мяса, мясопродуктов и птицы. Приготовление и отпуск блюд.
    - 7.2 Тушение мяса, приготовление блюд из тушеного мяса.
    - 7.3 Жарка мяса и мясопродуктов. Блюда из жареного мяса.
    - 7.4 Блюда из натуральной и рубленной массы. Запеченные блюда из мяса.
8. **Блюда из яиц и творога.**
    - 8.1 Яичницы, омлеты, вареники, сырники, запеканки.
    - 8.2 Салаты и винегреты, приготовление и отпуск. Блюда из овощей.
    - 8.3 Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы и яиц.
    - 8.4 Приготовление сладких блюд: компоты, кисели, желе.
    - 8.5 Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао.

## КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

### 1. Введение

- 1.1 Понятие о рациональном питании. Химический состав пищи.

## **2. Охрана труда.**

2.1 Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Оборудование кондитерских цехов, организация рабочего места в кондитерском цехе.

## **3. Характеристика сырья, подготовка сырья к производству.**

3.1 Понятие о сырье, полуфабрикаты, технологический процесс. Оценка качества продовольственных товаров.

3.2 Характеристика муки, сахара, крахмала, молока и молочных продуктов, яичных продуктов, жиров, вкусовых товаров.

3.3 Характеристика повидла, овощей, круп, мясных и рыбных продуктов.

## **4. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.**

4.1 Фарши и начинки из овощей, рыбы, мяса, круп, грибов.

4.2 Сиропы, помада основная.

4.3 Кремы масляные (сливочный основной, «Новый», «Шарлот» и др.).

4.4 Кремы белковые заварные.

4.5 Желе, мастика, украшение для кондитерских изделий.

## **5. Замес теста и способы его разрыхления.**

5.1 Виды и характеристика теста, сущность процессов при замесе. Дрожжевое и бездрожжевое тесто.

5.2 Способы разрыхления теста. Основные понятия о механическом, химическом и биологическом способах разрыхления.

## **6. Дрожжевое тесто.**

6.1 Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто.

6.2 Дрожжевое опарное тесто.

6.3 Разделка теста, расстойка, выпечка, режим и продолжительность выпечки.

6.4 Изделия из дрожжевого теста; блины, оладьи, пирожки печёные.

6.5 Изделия из дрожжевого теста; пироги, кулебяки, расстегаи.

6.6 Изделия из дрожжевого теста; ватрушки, булочки, кексы.

6.7 Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него.

**7. Бездрожжевое тесто.**

- 7.1 Тесто для лапши, вареников, пельменей, блинчатое тесто и изделия из него.
- 7.2 Пресное сдобное тесто, пирочки, сочки, тарталетки.
- 7.3 Пряничное тесто и изделия из него.
- 7.4 Песочное и заварное тесто и изделия из него.
- 7.5 Бисквитное тесто.

**8. Торты и пирожные.**

- 8.1 Основные процессы изготовления тортов и пирожных. Классификация пирожных.
- 8.2 Бисквитные пирожные, прошковые, «Буше».
- 8.3 Песочные пирожные.
- 8.4 Заварные пирожные.
- 8.5 Слоёные пирожные.
- 8.6 Воздушное тесто и изделия из него.
- 8.7 Миндальное тесто и изделия из него.
- 8.8 Бисквитные торты.
- 8.9 Песочные торты.
- 8.10 Слоёные торты.
- 8.11 Воздушные торты.
- 8.12 Хранение и транспортировка тортов и пирожных.