

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр технического творчества и профориентации»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан



СОГЛАСОВАНО:

М.Н. Павлов

М.Н. Павлов

20 10 г.



УТВЕРЖДАЮ

М.А. Кирпичонок

М.А. Кирпичонок

20 10 г.

Принято на заседании
педагогического совета
МАУ ДО «ЦТТИП» НМР РТ
от «28» 08 2020 г.
Протокол № 1

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности

**«Основы творческого проектирования. Введение в профессию»
по компетенции «Повар, кондитер»**

Возраст обучающихся 15 лет

Срок реализации 4 месяца

Автор-составитель:
Нуруллина Чулпан Фикусовна,
педагог дополнительного образования,
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории

г. Нижнекамск, 2020

Пояснительная записка

Профессиональная ориентация – это система совместных мероприятий школы, внешкольных учреждений и родителей, направленных на оказание помощи обучающимся в выборе профессии с учетом его интересов, склонностей, способностей и потребностей государства в профессиях.

Актуальность и новизна программы заключается в том, что программа дает возможность не только изучить технологию приготовления блюд, но и в эстетическом оформлении и подаче блюда.

Современный социальный заказ на образование обусловлен задачами предпрофессиональной подготовки школьников, которые выдвигаются в концепции модернизации российского образования (Мин. обр. РФ от 29.11.01).

Актуальность программы обусловлена большой востребованностью при предпрофессиональной подготовке обучающихся старших классов, что особенно важно для профессиональной ориентации. Программа составлена с учетом возрастных особенностей обучающихся старших классов. Интерактивное общение мотивирует обучающихся к творчеству.

Творческая созидательная атмосфера на занятиях обеспечивает эмоциональное благополучие ученика

Цель программы: создать систему действенной профориентации обучающихся школ города, способствующей формированию у подростков и молодежи профессионального самоопределения в соответствии с желаниями, способностями, индивидуальными особенностями каждой личности и с учетом социокультурной и экономической ситуации в городе. Формирование у обучающихся интереса к профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

1. Ознакомить школьников с рабочей профессиями повар, кондитер и ее основными функциями.
2. Ознакомить школьников с учебным заведением: учебным и производственным корпусами, где получают знания и умения обучающиеся колледжа.
3. Вызвать интерес у обучающихся к коллективной творческой и проектной деятельности.
4. Сформировать у школьников интерес к рабочей профессии Повар, кондитер.
5. Создание условий для развития пространственного, логического мышления, творческих, коммуникативных способностей.

Профессиональная ориентация школьника, являющаяся составной частью педагогического процесса, решает одну из важнейших задач социализации личности –

задачу ее профессионального самоопределения. Жизнь показывает, что в случае правильного выбора молодым человеком профессии в выигрыше не только общество, получившее активного целеустремленного деятеля общественного производства, но, главное, личность, испытывающая удовлетворение и получающая широкие возможности для самореализации.

Профессиональная ориентация – составная часть воспитательного процесса. Один из этапов профессиональной ориентации – профессиональное просвещение.

Программа по курсу: «Повар, кондитер» составлена с учетом возрастных особенностей обучающихся старших классов. В целях подготовки обучающихся к включению в трудовую деятельность по избранной профессии, в процессе обучения формируются профессионально значимые качества (внимание, память, логическое мышление, наблюдательность). Учет успеваемости по темам учебного плана проводится путем текущей и периодической проверки знаний, умений и навыков.

Теоретические сведения и практические занятия помогают выработать у обучающихся целостный взгляд на работу поваров, успешно решать задачи формирования у обучающихся знаний, умений и навыков, необходимых для работы в предприятиях общественного питания.

Основная форма занятий – работа с группой обучающихся с использованием традиционных форм и методов образовательного процесса.

Создание комфортных условий в коллективе; заинтересованность ребенка в получении новых знаний; поиск нетрадиционных форм обучения; разбивка учебной программы на модули для успешного её усвоения; Включение в структуру занятий упражнений для развития логического мышления, памяти, внимания; введение в структуру занятий уроков творчества; коллективные дела.

Занятия в объединении проводятся 1 раз в неделю, по 3 часа, в соответствии с нормами СанПиН, правил ТБ и ПБ, Уставом колледжа, положением о системе дополнительного образования. Программа учитывает возрастные особенности школьников. Занятия проводятся на базе профессиональной образовательной организации (ГАПОУ «Нижекамский технологический колледж»).

В результате изучения курса обучающийся должен **уметь**:

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- готовить и оформлять простые блюда из круп, макаронных изделий, яиц и теста;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;
- использовать основные технологические приемы приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать основные технологические приемы приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы
- оценивать качество готовых изделий.

В результате изучения курса обучающийся должен **знать**:

- правила ТБ и ОТ, гигиенические требования к повару;
- органолептические требования к качеству продуктов;
- основные формы нарезки;
- подготовку рабочего места;
- назначение кухонного инвентаря и посуды;
- правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- подготовку в тепловой обработке овощей, круп макаронных изделий, яиц, с/х птицы и рыбы;
- основные правила приготовления не сложных блюд;
- основные правила приготовления не сложных кондитерских изделий;
- правила подачи простых блюд.

Учебный план

№ п/п	Названия разделов, тем	Количество часов			Форма контроля
		Всего часов	Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП.	3	3		Анкетирование
2.	Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	6	3	3	
2.1	Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	3	3		Тесты
2.2	Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов	3		3	Бракераж гот. продукции
3.	Приготовление блюд из яиц, круп, макаронных изделий.	6	3	3	
3.1	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц	3	3		Тесты
3.2	Приготовление биточков манных, омлет фаршированный.	3		3	Бракераж гот. продукции

4.	Приготовление супов	6	3	3	
4.1	Технология приготовления прозрачных и заправочных супов	3	3		Устный опрос
4.2	Нарезка домашней лапши. Приготовление блюда Суп-лапша домашняя.	3		3	Бракераж гот. продукции
5.	Приготовление блюд из рыбы и птицы	6	3	3	
5.1	Технология приготовления простых блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из птицы	3	3		Устный опрос
5.2	Приготовление блюд: рыба жареная в кляре, рулет из куриной грудки.	3		3	Бракераж гот. продукции
6.	Приготовление изделий из теста	15	9	6	
6.1	Подготовка сырья к производству. Технология приготовления теста для блинов и оладьев	3	3		Устный опрос
6.2	Приготовление блинов и оладий и блинчиков фаршированных	3		3	Бракераж гот. продукции
6.3	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	3	3		Тесты
6.4	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	3	3		Устный опрос
6.5	Приготовление бисквитного рулета, ватрушек с творогом.	3		3	Бракераж гот. продукции
	Итоговый экзамен	3	1	2	Устный ответ по билетам. Бракераж гот. продукции
ИТОГО:		45	25	20	

Содержание курса

Тема №1. Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП (3 ч)

Технология приготовления пищи – кулинария – изучает рациональные способы механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства. Она основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов, достижениях науки и техники.

Производство кулинарной продукции на современном предприятии общественного питания – сложный технологический процесс, который состоит из ряда последовательных операций по обработке продуктов, приготовлению блюд и кулинарных изделий.

В зависимости от организации технологического процесса предприятия общественного питания подразделяют на работающие на сырье и доготовочные, работающие на полуфабрикатах.

Сырьем называют продукты, предназначенные для приготовления блюд; полуфабрикатами – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению.

Тема №2.1 Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов (3 ч)

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки.

При варке овощи закладывают в кипящую воду или заливают водой (в зависимости от вида овощей), добавляют соль (на 1 л воды 10 г соли) и варят при закрытой крышке. Вода должна покрывать овощи на 1–2 см, так как при варке в большом количестве воды происходят большие потери растворимых пищевых веществ. Свеклу, морковь и зеленый горошек варят без соли, чтобы не ухудшились вкусовые качества и не замедлялся процесс варки. Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу и артишоки варят в большом количестве бурно кипящей воды (3–4 л на 1 кг овощей) и при открытой крышке для сохранения цвета. Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду. Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

Грибы в сметанном соусе запеченные. Обработанные свежие грибы нарезают дольками и обжаривают 10–12 мин, шампиньоны припускают, а сушеные белые грибы и сморчки предварительно отваривают. Подготовленные грибы соединяют со сметанным соусом, доводят до кипения и раскладывают на порционные сковороды, смазанные маргарином, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования легкой поджаристой корочки. Если грибы используют как горячую закуску, то их нарезают тонкими ломтиками, запекают и подают в специальной посуде – кокотнице.

При отпуске кокотницу ставят на тарелку, рядом помещают маленькую ложку или специальную закусочную вилку.

Тема №2.2. Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов (3 ч.)

Картофель нарезают брусочками, соломкой, дольками, кубиками, шариками, стружкой, промывают и хорошо обсушивают. В раскаленный до 170–180 °С жир закладывают подготовленный картофель и жарят до образования румяной корочки и готовности. Время жарки зависит от температуры жира и формы нарезки. Готовый картофель вынимают, дают стечь жиру, посыпают мелкой солью и встряхивают. Солить картофель до жарки нельзя, так как он отмокает и жир сильно вспенивается. Картофель, нарезанный брусочками, дольками, кубиками, шариками и жаренный во фритюре, называют картофель фри. Картофель, нарезанный соломкой, называют пай. При отпуске картофель кладут на тарелку с бумажной салфеткой, украшают веточками зелени.

Обработанные свежие грибы нарезают дольками и обжаривают 10–12 мин, шампиньоны припускают, а сушеные белые грибы и сморчки предварительно отваривают. Подготовленные грибы соединяют со сметанным соусом, доводят до кипения и раскладывают на порционные сковороды, смазанные маргарином, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования легкой поджаристой корочки

Тема №3.1. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц (3ч)

Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объем которой измерен. Соль и сахар кладут в котел с жидкостью до засыпания крупы из расчета: для рассыпчатых каш 10 г, а для жидких каш – 5 г на 1 кг крупы. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием (она должна быть теплой), закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая крупу со дна веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90–100 °С и оставляют для упаривания. Его продолжительность для различных видов каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.

Макаронные изделия отваривают с жиром или сметаной. Макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом или маргарином. Отпускают как гарнир или самостоятельное блюдо. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют жиром или подливают сметану.

Макаронник. Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

вкладышами, с помощью которых яйца удобно закладывать и вынимать из воды. Для варки одного яйца берут 250–300 г воды. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – всмятку, «в мешочек», вкрутую.

Яйца всмятку варят в кипящей воде 2,5–3 мин с момента закипания воды. Соль при варке не добавляют. Готовые яйца вынимают шумовкой и промывают холодной водой. Яйцо всмятку содержит полужидкий белок и жидкий желток. Отпускают яйца в горячем виде обычно на завтрак по 1–2 шт, укладывая на тарелку или вставляя в специальные подставки. К яйцам можно подать хлеб и масло.

Яйца «в мешочек» (пашот) варят так же, но в течение 4,5–5 мин. Ополаскивают холодной водой и отпускают в скорлупе так же, как яйца всмятку, или осторожно очищают, опустив в холодную воду, затем прогревают и используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом. У яйца, сваренного «в мешочек», желток и основная часть белка не подвергаются глубоким изменениям и остаются жидкими, а наружные слои белка под влиянием высокой температуры свертываются и образуют как бы «мешочек», в котором оказывается большая часть яйца.

Яйца вкрутую варят 10–12 мин. После промывания холодной водой подают в скорлупе или используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования. Яйца, сваренные вкрутую, имеют полностью загустевшие, плотные белок

и желток. Нельзя удлинять срок варки яиц, так как они становятся твердыми, упругими и значительно труднее усваиваются.

Яичницу можно приготовить с различными гарнирами – колбасой, ветчиной, сосисками, сардельками, шпиком, грудинкой, черным хлебом, зеленым луком, кабачками, картофелем, стручками фасоли, грибами, зеленым горошком, помидорами.

Мясные продукты нарезают кубиками, ломтиками, соломкой или кружочками и обжаривают на порционной сковороде основным способом. Фасоль отваривают, зеленый горошек прогревают в отваре, затем заправляют маслом сливочным. Кабачки, баклажаны, сырой или вареный картофель нарезают ломтиками, помидоры – кружочками и жарят. Зеленый лук мелко шинкуют и обжаривают. Черный хлеб зачищают от корок, нарезают кубиками или ломтиками и поджаривают.

На подготовленный гарнир выливают сырые яйца так, чтобы желток остался целым, посыпают солью и продолжают жарить до готовности. Отпускают в порционной сковороде, в которой приготавливают блюдо. Поливают сливочным маслом. Гарнир в виде обжаренных помидоров укладывают сверху на яичницу.

Тема №3.2. Приготовление биточков манных, омлет фаршированный. (3 ч)

Фаршированный омлет. Приготавливают с мясными или овощными гарнирами или сладкими. Омлетную массу выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш и придавая ему форму пирожка. При отпуске укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным маслом.

Для приготовления гарниров мясопродукты (ветчину, вареную колбасу или сосиски), отварные почки, а также печенку или мясо нарезают мелкими кубиками или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом красным, томатным или сметанным с луком и доводят до кипения. Овощи нарезают мелкими кубиками. Фасоль и цветную капусту отваривают, зеленый горошек подогревают, морковь и шпинат припускают, кабачки, грибы обжаривают, заправляют соусом молочным, сметанным или сметаной. Гарниры для фарширования могут состоять из одного вида продуктов или из сочетания нескольких видов.

Тема №4.1. Технология приготовления прозрачных и заправочных супов (3 ч)

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой – основы и плотной – гарнира. Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют:

по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С;

по способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

по жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные – в холодном. Супы приготавливают в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках,

глиняных горшочках. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаки, грохоты, сита, шумовки.

Прозрачные супы отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске. В чашку наливают бульон, ставят её на блюде или тарелку, отдельно на пирожковой тарелке подают гарнир. При отпуске в тарелку сначала кладут гарнир, затем наливают бульон. Нормы отпуска бульона на порцию 300 или 400 г. Гарниры приготавливают из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, мяса, рыбы и др.

Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяют на щи, борщи, рассольники, овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями, супы крупяные, солянки.

При приготовлении супов необходимо соблюдать следующие правила варки.

1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается.

3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10–15 мин до готовности.

4. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой или протертым картофелем за 5–10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.

5. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

6. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5–7 мин до его готовности. При этом надо учитывать, что избыток специй и соли ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию используют перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,02, соли – 3–5 г.

7. Сваренные супы оставляют без кипения на 10–15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

8. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы (грибы можно положить непосредственно в котел), наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2–3 г нетто на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то её кладут в

тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

Тема №4.2. Нарезка домашней лапши. Приготовление блюда Суп-лапша домашняя (3 ч)

Суп-лапша домашняя готовят на бульонах: из птицы, с потрохами, на грибном отваре. Коренья и лук нарезают соломкой и пассеруют.

Для приготовления лапши просеянную муку насыпают в виде горки, в середине её делают углубление. В посуду разбивают яйца, наливают воду, кладут соль, перемешивают и процеживают. Полученную смесь постепенно, при помешивании, наливают в углубление и замешивают тесто. Сверху посыпают его мукой и оставляют на 20–25 мин. Готовое тесто раскатывают на пласты толщиной 1–1,5 мм, подсушивают, нарезают на полосы шириной 4–5 см, складывают несколько полос одна на другую, шинкуют соломкой и подсушивают. Перед использованием домашнюю лапшу просеивают. Для того чтобы суп получился прозрачным, лапшу засыпают в кипящую воду, варят 1–2 мин, откидывают на сито и дают стечь воде.

В кипящий бульон кладут пассерованные коренья и лук, затем подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности, в конце варки добавляют специи и соль. Если суп приготавливают на курином бульоне, то специи не кладут.

Тема №5.1 . Технология приготовления простых блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из птицы (3 ч)

Горячие рыбные блюда приготавливают в соусном цехе. Для этого используют кастрюли, сотейники, рыбные котлы удлиненной формы, в которых варят и припускают рыбу, противни, сковороды, фритюрницы для жарки, порционные сковороды для запекания, различный инвентарь в виде лопаток, шумовок, дуршлагов, поварских игл и т. д. Отпускают рыбные блюда в подогретых мелких тарелках, круглых металлических или овальных блюдах, порционных сковородах. Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже 65 °С. Количество рыбы на порцию 75, 100 или 125 г.

Рыба отварная. Подготовленный полуфабрикат рыбы варят до готовности. На подогретую тарелку укладывают гарнир в виде отварного картофеля, обточенного бочонками, картофельного пюре или овощного рагу, зеленого горошка. Рядом помещают горячий кусок отварной рыбы кожей вверх. Гарнир поливают растопленным маслом, рыбу – бульоном и украшают зеленью.

Рыба в тесте жареная. Кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку или поварскую иглу, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3–5 мин. Готовая поджаренная рыба всплывает на поверхность фритюра, её 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. Рыбу можно подать также с картофелем фри. Рыбу иногда нарезают кубиками.

Рыба жареная с луком по-ленинградски. Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета.

Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг – жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

Для вторых блюд птицу и дичь варят, припускают, жарят, тушат и запекают. Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

Котлеты по-киевски. Подготовленный и выдержанный в холодильнике полуфабрикат жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, затем кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей: картофель, жаренный во фритюре соломкой, зеленый горошек, стручки фасоли, цветную капусту, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир можно положить в корзиночки.

Птица, тушенная в соусе. Жареные тушки птицы разрубают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом – куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

Гусь, утка по-домашнему. Обработанные тушки птицы рубят на куски по 2–3 шт. на порцию, кладут на разогретый с жиром противень, посыпают солью и обжаривают. Складывают каждую порцию в горшочек, добавляют картофель, нарезанный дольками и обжаренный, слегка пассерованный нашинкованный лук, лавровый лист, соль, перец. Заливают бульоном, закрывая все продукты, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.

Тема №5.2. Приготовление блюда рыба жареная в кляре, рулет из куриной грудки. (3 ч)

Рыба жаренная в кляре. Кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку или поварскую иглу, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3–5 мин. Готовая поджаренная рыба всплывает на поверхность фритюра, её 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. Рыбу можно подать также с картофелем фри. Рыбу иногда нарезают кубиками.

Куриную грудку отбивают, солят, перчат. На подготовленную грудку укладывают начинку и заворачивают в рулет, перевязывают шпагатом и жарят в духовом шкафу, при t 150-160С в течение 25-30 минут. При подаче нарезают и гарнируют.

Тема №6.1. Подготовка сырья к производству. Приготовление теста для блинов и оладьев (3ч)

Для приготовления теста и изделий из него используют различную посуду и инвентарь: котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы деревянные и кондитерские, сита с различными размерами ячеек, скалки, резцы для теста, приспособления для раскатки теста, для приготовления лапши, ступки с пестиками для измельчения различных продуктов, венчики, наконечники кондитерские с мешочками, лопатки кондитерские для снятия изделий с листов и другой инвентарь.

Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивателях или вручную, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему.

Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде с температурой 30–35 °С, замороженные – подвергают постепенному размораживанию при температуре 4–6 °С. Сухих дрожжей берут в 3 раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой и дают 1 ч постоять. Подготовленные дрожжи процеживают.

Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно нарезают на куски и размягчают.

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35–40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир. Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 ч. За это время его несколько раз перемешивают. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

Тесто для блинов иногда готовят из смеси пшеничной и гречневой муки, взятых поровну. Тесто для оладий готовят так же, как и для блинов, но гуще и без добавления жира. Вместо гречневой муки можно использовать манную крупу. Для приготовления теста для блинов на 1 кг муки берут 1,5 л жидкости, а для оладий – 1 л жидкости.

Тема №6.2. Приготовление блинов и оладий и блинчиков фаршированных (3ч)

Блины. Из приготовленного теста блины выпекают на специальных чугунных сковородах диаметром 15 см. На сковороду, предварительно смазанную жиром и сильно прогретую, наливают мерной ложкой тонкий слой теста и обжаривают с обеих сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм. При отпуске горячие блины складывают горкой по 3 шт. на порцию в круглый баранчик с крышечкой или на тарелку. Отдельно подают: в соуснике – растопленное сливочное масло, сметану; в икорницах – икру кетовую или осетровую; на тарелке – семгу, сельдь, балык. В блинных для жарки используют блинницы с открытой поверхностью.

Оладьи. На хорошо разогретую чугунную сковороду или толстостенный противень наливают жир, затем ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) раскладывают подготовленное тесто более толстым слоем, чем для блинов.

Можно выпускать тесто из кондитерского мешка. Обжаривают оладьи с обеих сторон. Оладьи можно жарить во фритюре. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм. Подают горячими по 3 шт. на порцию. При отпуске посыпают сахаром или рафинадной пудрой, а также подают с вареньем, медом, сметаной, сливочным маслом.

Блинчики фаршированные. Выпекают блинчики на сковородах диаметром 24–26 см, смазанных жиром и хорошо разогретых. Налитое мерной ложкой тесто поворачиванием сковороды разравнивают по всей её поверхности и обжаривают с одной стороны до образования поджаристой корочки. Затем блинчики укладывают начинку и заворачивают конвертиком, заново обжаривают. Подают со сметаной или сладким соусом.

Тема №6.3 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него (3 ч)

Приготовление бисквита основным способом состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева, взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до температуры 45 °С. При этом жир желтка расплавляется от повышенной температуры, масса взбивается быстрее и получается с более устойчивой структурой.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5... 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до температуры 20 °С. Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко — со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию ванильную или ромовую добавляют в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают. Бисквитное тесто кладут в формы на $\frac{3}{4}$ их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме и может вытечь. На листах бисквитное тесто выпекают для рулетов и некоторых видов пирожных и тортов. Тесто наливают на лист, выстланный бумагой, слоем не более 10 мм и выравнивают ножом.

Выпекают бисквитное тесто при температуре 200...210 °С. Время выпекания зависит от объема и толщины теста.

Готовность определяется по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Его охлаждают 20...30 мин и вынимают из капсул, оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры.

Тема №6.4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него (3 ч)

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный и опарный.

Безопарным способом приготавливают тесто из муки с хорошей клейковиной и для получения теста слабой консистенции с малым количеством сдобы (тесто для пирогов, оладий, блинов и т. д.). При безопарном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием (рис. 18).

В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку.

Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает

разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах. Продукты на 1 кг муки (в г): сахар 62, маргарин 25, соль 15 дрожжи 25, вода 450.

Пончики. Тесто для пончиков готовят безопасным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом.

Тесто разделяют так же, как для пирожков жареных.

Придают пончику форму бублика с отверстием в середине или форму шарика и обжаривают в жире. Готовые пончики посыпают рафинадной пудрой.

Печеные пирожки готовят из опарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром кондитерский лист на расстоянии 3–4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин. За 5–8 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240 °С.

Форму пирожкам можно придавать любую – круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью или с фигурной защипкой.

Пироги. Могут быть открытыми, полуоткрытыми и закрытыми. Для открытого пирога готовое тесто разделяют в виде лепешки, которую укладывают в форму с низкими краями, смазанную маслом, или на смазанный кондитерский лист. Сверху кладут начинку и края слегка заворачивают на 1,5–2 см, придавая изделию круглую форму. Полуоткрытый пирог формуют так же, а сверху начинки укладывают переплетения из полосок теста. После расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 200–220 °С. Пироги пекут с мясным, овощным, рыбным, грибным, творожным, фруктово-ягодным фаршем. Выпекают их прямоугольными, квадратными, круглыми, используя соответствующие формы. Выпеченные пироги охлаждают, при отпуске нарезают на куски разной формы, массой 75–100 г.

Тема № 6.5. Приготовление бисквитного рулета, ватрушек с творогом (3ч)

Приготовленное бисквитное тесто разливают на металлическом листе, застланном бумагой так, чтобы толщина его составляла примерно 1 см и разравнивают ножом по всему листу. Выпекают его при температуре 200–220°. Готовый бисквит выкладывают на стол бумагой сверху. Бумагу осторожно снимают, промазывают бисквит ровным слоем: повидля и свертывают рулетом. Рулет обертывают в бумагу до полного охлаждения. С холодного рулета снимают бумагу и рулет нарезают на пирожные. Нарезанные пирожные посыпают сахарной пудрой.

Ватрушки с творогом. Из готового теста, приготовленного опарным способом, формуют шарики, укладывают их на смазанные жиром кондитерские листы на расстоянии 7–8 см друг от друга, оставляют на 20–30 мин для расстойки, затем деревянным пестиком

делают в центре углубление, которое из кондитерского мешка наполняют начинкой из творога. Ватрушки ставят в теплое место для расстойки, смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230–240 °С. Можно приготовить их с повидлом или джемом.

Итоговый экзамен (3 часа)

Методическое, дидактическое и материально-техническое обеспечение реализации программы

Методы и формы обучения

Программа представляет собой объединенный комплекс мероприятий призванных обеспечить решение основных задач в области самоопределения обучающихся по средствам изучения основ творческого проектирования.

Занятия организованы в кабинете специальных дисциплин и в учебном кулинарно-кондитерском цеху учреждения под руководством мастера производственного обучения.

Формы и методы проведения профориентационных учебно-практических занятий направлены на формирование интереса к специальности (профессии), формирование устойчивой мотивации к овладению будущей профессией и установление начальных профессиональных навыков.

Программа предусматривает сочетание теоретических и практических занятий. В ходе теоретических занятий обучающиеся получают первичные знания по профессии «Повар». Во время практических занятий выполняют практические задания по приготовлению блюд и кулинарных изделий, которые способствуют закреплению пройденного материала и выработыванию трудовых навыков. Во время занятий обучающиеся занимаются индивидуально и коллективно.

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного класса и учебно-кулинарного цеха поваров.

Учебный класс	Мастерская
1. Шкафы для учебно-методической документации	1. Производственные столы
2. Стол преподавателя	4. Холодильное оборудование
3. Стул преподавателя	5. Электрическая плита
4. Столы обучающихся	6. Стойки для посуды
	7. Жарочный шкаф (пароконвектомат)

5. Стулья для обучающихся	8. Электрокипятильник
6. Доска классная	9. Электромясорубка
7. Экран	10. Производственные ванны и раковины
8. Мультимедийный проектор	11. Микроволновая печь
9. Подвес для проектора	

Учебно-наглядные пособия

1. Комплект учебно-методической документации
2. Планшеты
3. Плакаты
4. Макеты и муляжи

Компьютерные средства обучения

1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения
2. Мультимедийные презентации лекционного материала
3. Обучающие и контролирующие программы
4. Информационные ресурсы сети

Литература

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., Захарова Т. И., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. для начального проф. образования. – М.: Проф. обр., 2014.
2. Баранова Р. П., Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: Справочное пособие для предприятий общественного питания – СПб.: «ПРОФИКС», 2015.
3. Колупаева Т. Л., Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие. – М.: «ФОРУМ», 2016.
4. Назарова М. В., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: «Хлебпродинформ», 1 и 2 части, 2015.

Дополнительные источники:

1. Ребров П.Д., Технология приготовления пищи. М.: «Эксмо», 2015.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.probp.ru/base.php>
2. <http://www.rosinter.ru/>

Календарный учебный график

Группы 1, 2, 3 (вторник)

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	сентябрь	8	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Презентация специальностей	3	Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП.	ГАПОУ «НМК» Актный зал.	Анкетирование
2.	сентябрь	15	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Тесты
3.	сентябрь	22	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Бракераж гот. продукции
4.	сентябрь	29	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Тесты
5.	октябрь	6	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление каши гречневой рассыпчатой, омлет фаршированный.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
6.	октябрь	13	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления прозрачных и заправочных супов	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
7.	октябрь	20	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Нарезка домашней лапши. Приготовление блюда Суп-лапша	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для	Бракераж гот. продукции

						домашняя.	поваров и кондитеров, 1-3	
8.	октябрь	27	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления простых блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из птицы	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
9.	ноябрь	10	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: рыба жареная в кляре, рулет из куриной грудки.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Бракераж гот. продукции
10.	ноябрь	17	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Подготовка сырья к производству. Технология приготовления теста для блинов и оладьей	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
11.	ноябрь	24	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блинов и оладий и блинчиков фаршированных	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
12.	декабрь	1	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Тесты
13.	декабрь	8	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
14.	декабрь	15	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление бисквитного рулета, ватрушек с творогом.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров.	Бракераж гот. продукции
15.	декабрь	22	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵		3	Итоговый экзамен	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров. Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный ответ по билетам. Бракераж гот. продукции

Календарный учебный график

Группы 4, 5, 6 (среда)

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	сентябрь	9	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Презентация специальностей	3	Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП.	ГАПОУ «НМК» Актовый зал.	Анкетирование
2.	сентябрь	16	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Тесты
3.	сентябрь	23	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Бракераж гот. продукции
4.	сентябрь	30	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Тесты
5.	октябрь	7	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление каши гречневой рассыпчатой, омлет фаршированный.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
6.	октябрь	14	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления прозрачных и заправочных супов	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5,	Устный опрос
7.	октябрь	21	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Нарезка домашней лапши. Приготовление блюда Суп-лапша домашняя.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
8.	октябрь	28	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления простых блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из птицы	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Устный опрос

9.	ноябрь	11	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: рыба жареная в кляре, рулет из куриной грудки.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Бракераж гот. продукции
10.	ноябрь	18	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Подготовка сырья к производству. Технология приготовления теста для блинов и оладьей	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Устный опрос
11.	ноябрь	25	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блинов и оладий и блинчиков фаршированных	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
12.	декабрь	2	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Тесты
13.	декабрь	9	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5	Устный опрос
14.	декабрь	16	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление бисквитного рулета, ватрушек с творогом.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров.	Бракераж гот. продукции
15.	декабрь	23	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵		3	Итоговый экзамен	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров. Кабинеты: 1.3, 1.5	Устный ответ по билетам. Бракераж гот. продукции

Календарный учебный график

Группы 7, 8, 9 (четверг)

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	сентябрь	10	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Презентация специальностей	3	Введение в профессию. Техника безопасности в ПОП.	ГАПОУ «НМК» Актовый зал.	Анкетирование
2.	сентябрь	17	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Механическая обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Тесты
3.	сентябрь	24	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: картофеля фри, пай, жульен из грибов	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Бракераж гот. продукции
4.	октябрь	1	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и яиц	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Тесты
5.	октябрь	8	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление каши гречневой рассыпчатой, омлет фаршированный.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
6.	октябрь	15	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления прозрачных и заправочных супов	ГАПОУ «НСМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
7.	октябрь	22	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Нарезка домашней лапши. Приготовление блюда Суп-лапша домашняя.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции

8.	октябрь	29	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления простых блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из птицы	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
9.	ноябрь	12	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блюд: рыба жареная в кляре, рулет из куриной грудки.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Бракераж гот. продукции
10.	ноябрь	19	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Подготовка сырья к производству. Технология приготовления теста для блинов и оладьей	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
11.	ноябрь	26	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление блинов и оладий и блинчиков фаршированных	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров, 1-3	Бракераж гот. продукции
12.	декабрь	3	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Тесты
13.	декабрь	10	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Лекция	3	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	ГАПОУ «НМК» Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный опрос
14.	декабрь	17	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵	Практическое занятие	3	Приготовление бисквитного рулета, ватрушек с творогом.	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров.	Бракераж гот. продукции
15.	декабрь	24	15 ⁰⁰ -15 ⁴⁵ 15 ⁵⁵ -16 ⁴⁰ 16 ⁵⁰ -17 ³⁵		3	Итоговый экзамен	ГАПОУ «НМК» Лаборатория для поваров и кондитеров. Кабинеты: 1.3, 1.5, 1.7, 2-9	Устный ответ по билетам. Бракераж гот. продукции

Экзаменационные билеты

Билет №1

1. Механическая обработка корнеплодов.
2. Санитарные требования к повару.
3. Практическое задание.

Билет №2

1. Механическая обработка грибов.
2. Охрана труда на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 3

1. Приготовление картофеля фри, пай.
2. Электробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 4

1. Приготовление блюда рагу овощного.
2. Пожаробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 5

1. Приготовление блюда жульен из грибов.
2. Санитарные требования к инвентарю и посуде.
3. Практическое задание.

Билет № 6

1. Приготовление рассыпчатой гречневой каши.
2. Санитарные требования к повару.
3. Практическое задание.

Билет № 7

1. Приготовление вязкой молочной рисовой каши.
2. Санитарные требования к повару.
3. Практическое задание.

Билет №8

1. Приготовление биточков манных.
2. Охрана труда на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 9

1. Приготовление супа-лапша домашняя.
2. Электробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 10

1. Приготовление блюда рыба, запеченная в фольге.
2. Пожаробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 11

1. Правила обработки яиц.
2. Санитарные требования к инвентарю и посуде.
3. Практическое задание.

Билет № 12

1. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с ветчиной.
2. Охрана труда на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет №13

1. Приготовление бутербродов.
2. Пожаробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 14

1. Приготовление блинчиков фаршированных.
2. Электробезопасность на ПОП.
3. Практическое задание.

Билет № 15

1. Приготовление бисквитного рулета.
2. Санитарные требования к кондитерскому инвентарю.
3. Практическое задание.