

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей) в составе  
образовательной программы  
профессиональной подготовки/переподготовки по профессии рабочего  
«Повар 3 разряда»**

**(Код 16675)**

**Модуль 1. Теоретическое обучение**

**Требования СанПин, охраны труда повара и пожарной безопасности**

Основные требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Общие требования охраны труда повара. Требования охраны труда перед началом работы. Перед началом эксплуатации котлов, электросковороды и другого оборудования. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования пожарной безопасности.

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Морфология микроорганизмов.

Физиология микроорганизмов. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические требования производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Правовые основы санитарии. Понятие ХАССП. Основные требования ХАССП.

**Модуль 2. Специальный курс**

**Способы тепловой обработки**

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

**Технология приготовления соусов**

Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Процесс приготовления яично-масляных

соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовления яичномасляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок и маринадов.

### **Технология приготовления супов**

Технология и ассортимент приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции. Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения Классификация соусов по виду и температуре подачи.

### **Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра**

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка —. назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

### **Технология производства продукции из яиц и творога**

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы

приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

### **Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. 47 Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.