

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**«Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара.
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

**уметь:**

- Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам под руководством повара
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста

**знать:**

- Технологии приготовления блюд, блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога, яиц, теста с учетом соблюдения требований качества

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

всего – **159** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **70** часов;  
самостоятельной работы обучающихся – **6** часов;  
учебной и производственной практики – **216** часов

## **5. Форма промежуточной аттестации- экзамен (квалификационный) на 1 курсе (1 семестр)**

### **6. Содержание обучения по дисциплине:**

Раздел 1.1. Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Тема 1.1. Технология обработки овощей, плодов, пряностей, приправ и приготовление блюд из них

Тема 1.2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.3 Технология приготовления блюд из яиц

Тема 1.4. Технология приготовления блюд из творога

Тема 1.5 Технология приготовления блюд из теста

### **УП.01 Учебная практика**

#### **Виды работ:**

- 1.Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.
- 2.Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ
- 3.Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей
- 4.Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов
- 5.Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей
- 6.Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов
- 7.Выполнение первичной обработки ,нарезка и формовка овощей. Подготовка пряностей и приправ
- 8.Технология приготовления горячих блюд из творога: запеканок, сырников, пудингов
- 9.Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий
- 10.Технология приготовления холодных блюд из творога
- 11.Технология приготовления яичницы с гарниром
- 12.Технология приготовления блюд из теста, лапша домашняя, клецки, профитроли, блины

### **Форма промежуточной аттестации- текущий контроль**

### **ПП.01 Производственная практика**

#### **Виды работ:**

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение

Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.

Приготовление и оформление отварных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе.

Приготовление и оформление припущенных блюд и гарниров из овощей: тыкваприпущенная с яблоками и изюмом

Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны).

Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные, котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы.

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: картофельные котлеты, запеченные под соусом, картофель запеченный в сметанном соусе, запеканка капустная, голубцы овощные

Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, грибов. Овощное рагу с грибами.

Приготовление и оформление тушеных блюд из грибов: Грибы в сметанном соусе.

Приготовление и оформление жареных блюд из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых: «рисовая, пшенная, перловая, гречневая, рассыпчатые каши из концентратов».

Вязкие: рисовая, манная,. Жидкие: каша овсяная Геркулес

Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки манные, запеканка рисовая, пшенная, манная, крупеник гречневый, клецки манные. Оформление и подача блюд из круп, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд

Подготовка бобовых к варке: бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка бобовых. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка макаронных изделий к варке

Макаронные отварные с жиром или сметаной, макаронные с сыром, брынзой, макаронные с томатом, макаронные отварные с овощами, макаронные запеченные с сыром, лапшевник с творогом. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд

Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка

Яичница-глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный, омлет с жареным картофелем (запеченный). Яйца, запеченные под молочным соусом.

Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом, с орехами, со сметаной

Вареники с творогом, вареники ленивые. Пудинг из творога (варенный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный). Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд

Приготовление дрожжевого теста: опарное, безопарное. Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, картофель с луком, грибной, из рыбы, мяса, творога, яблок, мака.

Изделия из дрожжевого теста: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, кулебяка, пироги, пончики, ватрушка с творогом

Приготовление теста для блинов и оладий. Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление пельменей, вареников. Требование к качеству и сроки хранения

**Форма промежуточной аттестации- текущий контроль**