



## программа по курсу "ПОВАР УНИВЕРСАЛ"

### Описание курса

В Высшей школе поварского искусства наиболее популярными считаются курсы поваров для начинающих. Список учебных программ в школе ориентирован на подготовку и повышение квалификации практикующих кулинаров. Однако абитуриентов это не пугает, и они смело записываются к нам для приобретения профессии повара. Популярность курсов объясняется тем, что выпускники после школы получают бесплатную помощь в трудоустройстве в Москве. Обучают новичков те же преподаватели и на той же материально-технической базе, где обучаются и повышают квалификацию шеф-повара.

Учебная программа, по которой проводятся **курсы поваров**, составлена так, чтобы слушатели получили необходимый объем теоретических знаний по специальности и приобрели устойчивые практические навыки. Этого хватает для начала самостоятельной карьеры в должности повара на предприятиях общественного питания. На курсах, в рамках освоения теоретической части программы, начинающие повара изучают основы функционирования сферы общественного питания, правила техники безопасности, санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, осваивают работу предприятий общественного питания, познают технологические принципы приготовления пищи.

Практика занимает 65% учебного времени. Практические занятия проходят в цехах действующих предприятий общественного питания, поэтому будущие повара уже на курсах получают производственный опыт. Погружаясь в работу ресторанной кухни, они психологически готовятся к профессии повара. Курсы в своей практической части разделены на самостоятельные этапы, основывающиеся на других разделах учебной программы, которые органично дополняют. Несмотря на разнообразие теоретических знаний и практических навыков, которыми овладевают начинающие повара, на курсах они осваивают много рецептов блюд – от простейших до экзотических из состава национальных кухонь. Однако главная цель курсов для начинающих – дать основы профессии повара. Совершенствование поварского искусства происходит в ходе постоянной производственной практики, и на курсах повышения квалификации.

Курсы поваров завершаются аттестацией. Вопросы аттестации подобраны, исходя из опыта конкурсных испытаний, которым подвергаются кандидаты на замещение вакансии повара на предприятиях общественного питания. Выпускникам, прошедшим аттестацию, вручается Документ установленного образца об окончании курсов поваров с присвоением квалификации «Повар 3,4 разряда».

### Тема 1

## **Введение**

1. Понятие о технологическом процессе
2. Способы тепловой обработки
3. Современные способы тепловой обработки
4. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке
5. Классификация предприятий общественного питания
6. Документация предприятий общественного питания (сборник рецептур предприятий общественного питания, технологические карты)
7. Основы санитарии для рядовых сотрудников (кухня)
8. Личная гигиена. Санитарная одежда
9. Санитарные требования к технологическому оборудованию

## **Тема 2**

### **Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление овощных блюд и гарниров.**

1. Классификация овощей
2. Первичная обработка овощей и грибов
3. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование
4. Подготовка овощей к фаршированию
5. Обработка грибов
6. Процессы происходящие при тепловой обработке в овощах
7. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей
8. Блюда из грибов

## **Тема 3**

### **Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Горячие блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

1. Пищевая ценность рыбы. Виды рыб
2. Обработка рыбы с костным скелетом
3. Особенности обработки и разделки некоторых видов рыбы
4. Полуфабрикаты рыбные и изделия из котлетной массы
5. Нерыбные продукты моря
6. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы
7. Блюда из отварной, припущенной, жареной запеченной рыбы
8. Блюда из рубленой рыбы
9. Блюда из морепродуктов.

## **Тема 4**

### **Обработка мяса и мясопродуктов.**

1. Мясо. Виды тканей мяса
2. Кулинарная разделка говядины, баранины, свинины, кулинарное использование
3. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
4. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее
5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее
6. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них

## **Тема 5**

### **Мясные горячие блюда**

1. Процессы происходящие в мясных продуктах при тепловой обработке
2. Блюда из отварного, припущенного мяса и субпродуктов
3. Блюда из жареного мяса и субпродуктов
4. Блюда из тушеного мяса
5. Блюда из запеченного мяса
6. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

## **Тема 6**

### **Обработка птицы и кроликов, дичи горячие блюда из птицы и дичи**

1. Виды сельскохозяйственной птицы и дичи
2. Первичная обработка птицы и дичи. Заправка
3. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи

Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее  
Горячие блюда из птицы и дичи: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные  
Приготовление блюд из котлетной массы

### **Тема 7**

#### **Холодные и горячие закуски и блюда**

1. Подготовка продуктов. Бутерброды
2. Салаты и винегреты
3. Закуски из овощей и грибов
4. Рыбные холодные блюда
5. Закуски из нерыбных продуктов моря
6. Холодные блюда и закуски из мяса
7. Горячие закуски

### **Тема 8 Супы**

1. Классификация супов
2. Приготовление бульонов
3. Заправочные супы
4. Супы овощные, с крупами и макаронными изделиями, бобовыми
5. Супы молочные
6. Супы-пюре
7. Супы холодные
8. Супы сладкие

### **Тема 9 Соусы**

1. Классификация соусов
2. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов
3. Горячие соусы
4. Холодные соусы и желе

### **Тема 10 Блюда из яиц и творога**

1. Блюда из яиц: вареные, жареные и запеченные
2. Горячие блюда из творога

### **Тема 11 Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий**

1. Блюда из круп
2. Блюда из бобовых
3. Блюда из макаронных изделий

### **Тема 12 Сладкие блюда и напитки**

1. Холодные сладкие блюда
2. Горячие сладкие блюда
3. Горячие и холодные напитки

### **Тема 13 Изделия из теста.**

1. Дрожжевое тесто
2. Правила подготовки изделий из теста к выпечке, процессы происходящие при выпечке
3. Изделия из дрожжевого теста
4. Тесто для блинов и оладий
5. Бездрожжевое тесто
6. Приготовление фаршей

### **Практическое занятие № 1. Первичная обработка овощей и полуфабрикаты из них.**

1. Правило техники безопасности на рабочем месте
2. Подготовка рабочего места
3. Правила пользования ножом
4. Первичная обработка овощей
5. Формы нарезки овощей
6. Повторение форм нарезки учащимися белокочанной капусты, моркови
7. Приготовление горячих блюд из овощей: картофельные драники (рости), котлеты капустные и другие.

8. Правила подачи и оформления
9. Уборка рабочего места

## **Практическое занятие № 2. Приготовление салатов-коктейлей Приготовление украшений из овощей и фруктов**

1. Правила техники безопасности на рабочем месте
2. Подготовка рабочего места
3. Соблюдение санитарных норм при приготовлении салатов
4. Приготовление салатов-коктейлей
5. Приготовление блюд из рыбы, из птицы, творожных блюд
6. Правила оформления и подачи
7. Дегустация салатов. Оценка качества
8. Уборка рабочего места

## **Практическое занятие № 3. Блюда из творога и приготовления теста и изделия из него**

1. Правила техники безопасности на рабочем месте
2. Подготовка рабочего места
3. Соблюдение санитарных норм
4. Приготовление блюд из творога: сырники, запеканки
5. Приготовление дрожжевого безопасного теста
6. Приготовление печеных пирожков, ватрушек с различными фаршами
7. Приготовление бездрожжевого теста: для блинчиков
8. Приготовление различных фаршей: для пирогов, пирожков, для блинчиков
9. Правила подачи и оформления
10. Уборка рабочего места

**Учиться у нас престижно!**

