

**Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева
1 сентября 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки по
по профессии 16675 «Повар»**

Объем программы: 454 часа
Срок обучения - 1,5 года
Форма обучения - очная
Уровень квалификации: 3 разряд

Разработчики:
Павлова А.Н., заместитель директора
ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград
2023 г.

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пояснительная записка. Актуальность программы.

Основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (далее – Программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года №1569, профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. N 610н.

Программа предназначена для профессионального обучения учащихся общеобразовательных учреждений в Колледж-классах, организованных на базе ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма». Программа может быть использована при обучении учащихся в профильных классах и профессионального обучения граждан.

Актуальность Программы обусловлена тем, что знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в Калининградской области. Интенсивное развитие туризма в последние годы вызвало появление в регионе большого количества гостиниц, кафе и ресторанов, предприятий общественного питания. Очевидно, что индустрия гостеприимства, сфера общественного питания нуждается в большом количестве профессиональных кадров, обладающие новыми компетенциями.

Практическая значимость Программы для старшеклассников обусловлена важностью формирования экономических знаний в сфере услуг, умениями применять полученные знания для решения типичных познавательных и практических экономических задач; освоением способами познавательной, социальной роли потребителя, работника, собственника, необходимыми для участия в экономической жизни общества и государства.

Нормативно-правовой основой для разработки Программы являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар от 08.09.2015 г. N 610н;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Минобрнауки России от 26.08.2020 № 438 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

1.2. Цель программы: приобретение профессиональных компетенций, знаний и навыков, необходимых для выполнения должностных обязанностей по профессии 16675 «Повар».

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.

1.3.1. Область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание).

1.3.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности потребителей организаций общественного питания;
- технологический процесс общественного питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- технологии приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и с учетом

потребностей различных категорий потребителей.

1.3.3. Виды профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок.

1.4. Планируемые результаты обучения.

Слушатели за время обучения по Программе приобретают профессиональные компетенции, знания и навыки, необходимые для выполнения обязанностей по профессии «Повар».

В результате освоения Программы слушатели должны обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший Программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 01. Выполнять подготовку к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 03. Выполнять проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 04. Выполнять упаковку и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 05. Осуществлять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов по заданию повара.

ПК 07. Осуществлять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

ПК 08. Осуществлять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

ПК 09. Осуществлять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 10. Осуществлять приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.

ПК 11. Осуществлять приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.

ПК 12. Осуществлять приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

ПК 13. Осуществлять приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 14. Осуществлять приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.

ПК 15. Осуществлять приготовление горячих напитков по заданию повара.

ПК 16. Осуществлять приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.

ПК 17. Осуществлять приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.

ПК 18. Осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 19. Осуществлять прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.

В результате освоения Программы слушатель должен

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- основы калькуляции и учета;

- правила и технологии расчетов с потребителями.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства; организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на

вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.5. Категория слушателей

Учащиеся 10-11 классов общеобразовательных учреждений.

1.6. Трудоёмкость обучения

Объем программы - 454 часа. Срок освоения программы – 16 месяцев.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут. Недельная нагрузка: 8 часов. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

1.7. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические(аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	62	50	12	
ОП.01	Введение в профессию	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	дз
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	4	12	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ.00	Профессиональные модули* (Технология приготовления кулинарной продукции различного ассортимента)	204	24	180	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	86	8	78	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118	16	102	дз
УП	Учебная практика				
УП.01	Учебная практика	36		36	дз
ПП	Производственная практика				
ПП.02	Производственная практика	144		144	дз

ИА	Квалификационный экзамен	8			Э(кв)
	Всего	454	74	372	8

Календарный учебный график

1 полугодие 10 класс (88 час. аудиторных занятий)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	8	8	8	8	К	-	8	8	8	8					88
ПМ*			4	4	4	4	8	8	8	К	-	4	4	8	8	-	-	К	К	64

2 полугодие 10 класс (112 час. аудиторных занятий, 108 час. уч. и пр. практика)

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	
	-	Т	Т	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	-	-	Т	Т	Т	У	П	П	
Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	8	8	8	3	3	3	22
																					6	6	6	0
ПМ*	-	4	4	4	4	4	-	4	4	4	К	-	4	8	8	-	-	8	8	8	-	-	-	76

1 полугодие 11 класс (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час. к. экзамен)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	П	П	Э	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
ПМ*	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	-	-	-	-	К	К	64

2.3. Содержание программы.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. Введение в профессию

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Введение в профессию	6	6	-
	Итого	6		-

Понятие о профессии. Компетенция «Поварское дело» (техническое описание, схема и оборудование рабочих мест, кодекс этики, основные термины). Понятие и социальное значение профессии. Роль профессии и требования к профессии в современной России и современном мире. Плюсы и минусы профессии. Основные требования к профессии. Перспективы профессионального роста.

2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Микробиология в пищевом производстве	6	6	-
2.	Основы физиологии питания	4	4	-
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6	-
	Зачет	2	2	-
	Итого	18		-

Тема 1. Микробиология в пищевом производстве.

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Распространение микробов в природе.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания, их характеристика. Меры профилактики и предупреждения. Пищевые

отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.

Тема 2. Основы физиологии питания.

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии, основные процессы обмена веществ в организме человека.

Суточный расход энергии человека. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Тема 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинского обследования.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Моющие и дезинфицирующие средства, их классификация, условия и сроки хранения.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Механическое оборудование.	2	2	-
2.	Тепловое и холодильное оборудование.	4	4	-
3.	Организация рабочего места повара.	2	2	-
	Итого	8		-

Тема 1. Механическое оборудование.

Общие сведения о механическом оборудовании. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Тема 2. Тепловое и холодильное оборудование.

Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.

Тема 3. Организация рабочего места повара.

Основные характеристики рабочего места повара. Основные требования к организации рабочего места повара. Микроклиматические условия в помещении. Освещение рабочего места.

4. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Экономические основы производственной деятельности.	4	4	-
2.	Правовые основы производственной деятельности.	4	4	-
	Итого	8		-

Тема 1. Экономические основы производственной деятельности.

Экономические системы и рыночные структуры. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Правовые основы производственной деятельности.

Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое регулирование договорных отношений.

Трудовые правоотношения. Административные правонарушения и административная ответственность.

5. Основы калькуляции и учета.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	6	2	4
2.	Ценообразование и калькуляция в общественном питании	4	-	4
3.	Учет сырья и готовой продукции	4	2	2
4.	Зачет	2		2
	Итого	16	4	12

Тема 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Практическое занятие № 1. Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.

Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 2. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.

Практическое занятие № 3. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции.

Прием товаров на складе поставщика. Учет поступления сырья на производстве. Товарные потери, порядок их оформления списания и учета.

Практическое занятие № 4. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.

6. Безопасность жизнедеятельности

Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия

1.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	2	2	-
3.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2	-
	Итого:	6	6	-

Тема 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности.

Травматизм. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.

Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма. Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.

Тема 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании и пожаре. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Профилактика пожаров на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.

Тема 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи.

Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при электротравмах.

Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при термических ожогах.

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отсутствии сознания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ.

7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мясных продуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них	6	1	5
2.	Процессы кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.	22	2	20
3.	Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	18	2	16

4.	Процессы кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	2	34
	Зачет	4	1	3
	Итого:	86	8	78

Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мясных продуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них.

Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест.

Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест по обработке рыбы, мясных продуктов, домашней птицы; приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Тема 2. Процессы кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.

Практическое занятие № 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Практическое занятие № 3. Кулинарное использование овощей.

Тема 3. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 4. Изучение классификации семейств промысловых рыб (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбровые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства).

Практическое занятие № 5. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы и рыбы с чешуей.

Практическое занятие № 6. Обработка рыбы с костным скелетом.

Практическое занятие № 7. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы.

Практическое занятие № 8. Составление технологической карты приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов

Тема 4. Процессы кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практические занятия № 9. Методы обработки мяса, приготовление фарша, котлетной массы.

Практическое занятие № 10. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, тефтели, зразы рубленые.

Практическое занятие № 11. Подготовка мяса, маринование, шпигование.

Практические занятия № 12. Методы обработки домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из нее.

Практическое занятие № 13. Приготовление полуфабрикатов, фаршированных кнельной массой, сворачивание рулетов, панирование.

Практическое занятие № 14. Составление технологической схемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.

8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	3	1
2.	Приготовление, подготовка к реализации супов, бульонов и отваров разнообразного ассортимента.	16	2	14
4.	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	14	2	12
5.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	2	22
6.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	16	2	14
7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	16	2	14
8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	24	2	22
	Зачет	4	1	3
	Итого:	118	16	102

Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие № 1. Оборудование рабочего места для технологического цикла приготовления кулинарных изделий.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации супов, бульонов и отваров разнообразного ассортимента.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов, бульонов, отваров.

Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.

Практическое занятие № 1. Приготовление супов, бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.

Практическое занятие № 2. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Практическое занятие № 3. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.

Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Практическое занятие № 1. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.

Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.

Практическое занятие № 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления овощей.

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Практическое занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Правила варки каш.

Практическое занятие № 3. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие № 4. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.

Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий.

Практическое занятие № 5. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.

Практическое занятие № 6. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.

Практическое занятие № 1. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.

Практическое занятие № 2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки в ассортименте.

Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) .

Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.

Практическое занятие № 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной и запеченной рыбы.

Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание.

Практическое занятие № 1. Приготовление блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание. Органолептические способы определения степени готовности.

Практическое занятие № 2. Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.

Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.

3. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии «Повар» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

3.1. Учебная практика.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки по заданию повара приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц; из творога по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков; холодных и горячих сладких блюд и десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; супов, бульонов и отваров; холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Программа учебной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности.	2
Подготовки по заданию повара приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	2
Обработка, нарезка и формовка овощей по заданию повара	Организация технологического процесса.	2

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование продукции.	Отработка технологического процесса.	2
Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	4
Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	4
Приготовление супов, бульонов и отваров.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	4
Приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	4
Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	2
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	2
Итого:		36

3.2. Производственная практика.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

- во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен демонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

- по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
- пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд; продуктов и норму отпуска.

знать:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сочетание пищевых продуктов;
- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;
- основы лечебно-профилактического питания.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен иметь практический опыт:

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программы учебной и производственной практик:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности. Знакомство с предприятием.	4
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годности овощей. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов. Уборка рабочего места.	8
Выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов.	Организация рабочего места. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы для изготовления полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.	8
Обработка овощей, грибов различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов овощей	8
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья	8

Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы	8
Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами овощей. Чистка, нарезка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов.	8
Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами рыбы. Чистка и обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов	8
Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами мяса. Приготовление полуфабрикатов.	8
Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовление супов, бульонов и отваров.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	6
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Организация рабочего места. Нарезка и формовка традиционных видов овощей. Организация процесса. Охлаждение и замораживание продукции. Контроль качества и безопасность блюда.	6
Итого:		144

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

1. Учебный кабинет для теоретических занятий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- комплект методических и нормативных документов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

2. Лаборатория поварского дела.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкафы,
- электрический чайник,
- весы, колбы, разновесы,
- подносы, кастрюли, блюда,
- чайник заварочный,
- тарелки, стаканы, ложки, вилки, ножи, солонки,
- разделочные доски,
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы и т.д.),
- муляжи (сыра, колбас, конченных изделий, овощей, фруктов),
- образцы (круп, специй, сахара, макаронных изделий).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- шкаф жарочный; плита электрическая;
- картофелеочистительная машина; овощерезка;
- мясорубка; протирачная машина; тестомесильная машина; мармиты; шкаф для подогрева;
- печь СВЧ;
- кипятильник (кофемашина); слайсер;
- холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф;
- весы товарные; весы настольные;
- посуда.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
2. ГОСТ Р Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 42-123-4117-2015. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
4. ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
5. ГОСТ Р Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Блинова Т.В., Журавлёв В.Н. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М.: Академия, 2016.-496с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи КС, 2018. - 776 с.
9. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании: Учебное пособие. - М., 2018.
10. Богущева В.П. Технология приготовления пищи. - М.: ИД Феникс, 2018г.- 384стр.
11. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шлёнская Т.В. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛиПринт, 2017. - 590 с.
12. Ковалев Н.И., Кравцова В.А., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2017г. - 467 с.
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2014.

2. Павлова Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 2013.

3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2015.

4. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал «Весь общепит России» <http://www.pitportal.ru/> -

2. Кулинарный портал. <http://www.kulina.ru;>

3. Сайт о кулинарии. <http://kulinarka-tv.ru;>

3. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру». [http://www.eda-server.ru.](http://www.eda-server.ru)

4. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный.

5. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [http://www.russianfood.com.](http://www.russianfood.com)

6. Справочно - правовая система Гарант www.garant.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ СЛУШАТЕЛЕЙ.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов, индивидуальных заданий и др.).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Порядок организации и проведения итоговой аттестации регламентируются нормативными локальными актами ГАУ КО ПОО КСТ.

Итоговая аттестация проводится после завершения промежуточной аттестации по программе и защиты учебной и производственной практик.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, включающего в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть квалификационного экзамена содержит теоретические междисциплинарные вопросы по всей учебной. Вторая часть квалификационного экзамена включает решение практических задач и выполнение практических заданий.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Фонд оценочных средств
по профессиональному обучению профессии 16675 «Повар».
Квалификационный разряд 3.

1. Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

I. Тестовая часть.

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 - а) Микробиология
 - б) Физиология
 - в) Микроорганизмы.
2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 - а) Вирусы
 - б) Микробы
 - в) Бактерии
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
 - а) Да
 - б) Нет.
4. Кто является первооткрывателем микробов.
 - а) И.И. Мечников
 - б) Я.Я. Никитинский
 - в) А. Левенгук
5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
 - а) Бактерии
 - б) Вирусы
 - в) Дрожжи
6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
 - а) Дрожжи
 - б) Плесневелые грибы
 - в) Бактерии
7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
 - а) Вирусы
 - б) Микробы
 - в) Дрожжи
 - г) Бактерии
8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
 - а) Вирусы
 - б) Бактерии
 - в) Дрожжи
9. Состав микробов
 - а) Мышечная, костная, соединительная ткань.
 - б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.
10. Питание микробов.
 - а) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
 - б) Питательной средой.
11. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:
 - а) бактерии
 - б) вирусы
 - в) дрожжи
 - г) плесневые грибы
 - д) все ответы верны
12. Способы размножения микроскопических грибов:
 - а) почкованием
 - б) клеткованием
 - в) спорообразованием
 - г) плесневением;

13. Плесневые грибы поражают:
- кондитерские изделия;
 - жиры;
 - молоко;
 - мясо;
14. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной
- авитаминоза
 - гиповитаминоза
 - гипервитаминоза
15. Основной обмен не зависит от
- пола
 - профессии
 - массы тела
16. Белки не бывают
- заменяемые
 - незаменяемые
 - ненасыщенные
17. Фермент амилаза расщепляет
- Жиры
 - белки
 - Углеводы
18. Энергетическая ценность углеводов в суточной энергетической потребности должна составлять
- 12%
 - 30%
 - 58%
19. Молочный сахар это
- сахароза
 - лактоза
 - мальтоза
20. 90% усвояемости пищи
- животного происхождения
 - растительного происхождения
 - смешанная
21. Описание какого заболевания указано ?
«Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»
- дизентерия
 - сальмонеллез
 - гепатит
 - туберкулез
22. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- стафилококковые
 - ботулизм
 - афлотоксикоз
 - отравление цинком, мышьяком
 - отравление проросшим картофелем
23. При какой температуре замедляется развитие микроорганизмов
- охлаждение t до $+6^{\circ}\text{C}$ и замораживании до -20°C
 - охлаждение до $t +10$
 - охлаждение до $+0$ и замораживании до $- 22$
24. Назвать нижний предел влажности окружающей среды для развития бактерий и плесневелых грибов
- 80-20%
 - 60-45%
 - 20-15%
25. Что губительно влияет на микробы
- свет и химические вещества
 - воздух и радиоэлектрические вещества
 - мороз
 - мороз и биологические вещества
- Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:

1. Что такое микробиология ?

2. Что называют микроорганизмами ?

3. Что относят к микроорганизмам?

4. Что такое зоонозы и перечислите пищевые продукты и причины (заболевания), вызывающие зоонозы?

5. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

6. Как предупредить стафилококковое отравление?

7. Каковы причины и источники заражения человека глистами?

8. Что такое личная гигиена? Какое значение ЛГ имеет в работе?

9. Для каких целей проводят медицинское обследование работников ПОП?

10. Что такое дератизация и дезинсекция?

11. Санитарно – эпидемиологические требования к термической обработке кулинарной продукции.

12. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям предприятий общественного питания.

13. Санитарно – эпидемиологические требования к инвентарю, посуде и таре.

14. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

15. Микроорганизмы, виды, влияние на сохранность пищевых продуктов.

16. Пищевые отравления: ботулизм, стафилококковый токсикоз. Причины, меры профилактики.

17. Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.

18. Кишечные инфекции, источники, механизм передачи, профилактика

19. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического внимания.

20. Пищевые отравления микробного происхождения.

2. Дисциплина «Основы калькуляции и учета».

I. Тестовое задание.

Продолжительность теста – 35 минут.

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой на 90-100% (27-30 баллов);

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (24-26 баллов);

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов (15-23 баллов).

Задания с 1 по 15 - правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Из чего складывается цена в общественном питании?

а. стоимость сырья и торговая надбавка;

б. себестоимость продукции и торговая надбавка;

в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

а. покупные;

б. продажные;

в. покупные и продажные.

3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:

а. калькуляция;

б. документация;

в. инвентаризация.

4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

а. по продажным;

б. покупным;

в. продажным и покупным.

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
- от формы оплаты;
 - места расположения раздачи;
 - графика работы.
6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:
- калькуляционная карточка;
 - сборник рецептов;
 - план – меню.
7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:
- калькуляционная карточка;
 - сборник рецептов;
 - план – меню.
8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?
- хозяйственный;
 - сортовой;
 - секционный.
9. К видам учета на ПОП не относится:
- транспортный;
 - статистический;
 - бухгалтерский.
10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет
- бухгалтерский;
 - оперативный;
 - статистический.
11. В натуральных измерителях учитывают
- рабочее время;
 - материальные ценности;
 - заработную плату.
12. На основании какого документа проводится инвентаризации товаров на ПОП:
- Протокола ;
 - Приказа руководителя;
 - ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».
13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?
- дневной заборный лист;
 - закупочный акт;
 - накладная .
14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?
- дневной заборный лист;
 - требования;
 - приказа.
15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:
- товарные накладные;
 - товарные отчеты;
 - накладные на перемещение товаров.
- Задания с 16 по 20 - правильный ответ оценивается в 3 балла.
- Дополните определение, вписав вместо черты пропущенное слово или слова*
16. Договор о полной материальной ответственности заключают с работниками достигшими _____ лет.
17. Цена – _____ выражение стоимости товара (услуги).
- Установите соответствие*
18. Установите соответствие между термином и определением.
- оптовая цена
 - розничная цена
 - рыночная цена

- А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.
 - Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.
 - В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.
19. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.

Законодательный

Нормативный

Методический

Организационный

А. План счетов и инструкция по его применению

Б. Гражданский Кодекс РФ

В. График документооборота

Г. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»

20. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления.

Дневной заборный лист

Наряд-заказ

Закупочный акт

А. при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий

Б. при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения

В. Сдача готовых изделий в кладовую.

II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:

1. Понятие о хозяйственном учёте, его виды.

2. Измерители, предъявляемые к учёту.

3. Требования, предъявляемые к оформлению документа, способы исправления ошибок.

4. Понятие цены, виды цен.

5. План - меню, сборник рецептур блюд, сборник кулинарных блюд или изделий, калькуляционная карточка.

6. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятии общественного питания.

7. Задачи и организация учёта сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.

8. Документальное оформление и учёт поступления продовольственных товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.

9. Документальное оформление и учёт отпуска продукции и товаров кладовых предприятий общественного питания.

10. Учёт продукции в местах хранения.

11. Товарные потери, порядок их оформления и списания.

12. Учёт поступления сырья на производство.

13. Учёт реализации и отпуска готовой продукции.

14. Отчётность материально - ответственного лица на производстве.

15. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.

3. Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.

2. Разделка рыбы на чистое филе.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.

2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)

Билет № 3

1. Что называется сырьем.

2. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.

2. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.

2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.

2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.

Билет № 7

1. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

2. Характеристика и виды панировок.

Билет № 8

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)

2. Обработка корнеплодов.

Билет № 9

1. Характеристика мясного сырья.

2. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №10

1. Общие требования к производственному персоналу.

2. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 11

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.

2. Обработка десертных овощей.

Билет №12

1. Заправка птицы в кармашек.

2. Подготовка овощей к фаршированию.

Билет № 13

1. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.

2. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №14

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).

2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

Билет № 15

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).

Билет № 16

1. Полуфабрикаты из птицы.

2. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 17

1. Заправка птицы в одну нитку.

2. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 18

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (пельное, биточки, котлеты).

2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.

Билет № 19

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

2. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

Билет №20

1. Общие требования к рабочему месту.

2. Пищевая ценность круп и бобовых.

Критерии оценки освоения профессионального модуля:

«На *отлично*» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «*хорошо*» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

П. Практическая часть задания к зачету по профессиональному модулю

(время выполнения -3 час.).

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать простую нарезку картофеля.(сизле, брюнуаз, конкассе).
 2. Произвести обработку луковых. Нарезать лук (эманс).
 3. Обработка рыбы на чистое филе. Приготовить порционный полуфабрикат для припускания.
 4. Технологический процесс обработки мяса. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины
- Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей, мяса, рыбы.
4. Нарезка овощей, мяса, рыбы.
5. Упаковка.
6. Хранение.

4. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

I. Тестовое задание

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% - 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% - 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% - 69% правильных ответов

Оценка «2» соответствует 0% - 50% правильных ответов

Время выполнения – 30 мин.

Выберите правильный ответ:

1. Крошечные бутерброды массой 60 - 80 г, толщиной 0.5 см - 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками - как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны

3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны

4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты

5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом?

6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
- б) пита;

- в) бутерброд;
г) гренка
7. Снэки в переводе с английского обозначают:
а) холодная закуска;
б) горячая закуска;
в) лёгкая закуска;
г) салат
8. Масса валована после выпекания должна составлять:
а) 5 гр.;
б) 10 гр.;
в) 15 гр.;
г) 20 гр
9. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
а) ромба;
б) квадрата;
в) круга;
г) треугольника
10. Какое название носит филе из кур фаршированное:
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа
11. Как называется курица фаршированная
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа?
12. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
а) паштет;
б) террин;
в) бетерброд;
г) галантин
13. Ланспик - это:
а) мясной концентрированный бульон;
б) рыбный концентрированный бульон;
в) рыбный бульон с желатином;
г) мясной бульон с желатином
14. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
а) бланкет;
б) демиглас;
в) корнет;
г) масседуан
15. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь
16. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?
17. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
а) веник;
б) венки;
в) стог;
г) букет?

18. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки
19. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов
20. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов
21. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут
22. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
 - б) 24 часов;
 - в) 36 часов;
 - г) 48 часов
23. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C;
 - г) 14-16°C
24. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в глютин;
 - г) все ответы верны
25. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
26. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
27. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут
28. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
29. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

30. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

31. В состав зеленого масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок

32. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

33. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

34. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C;
- г) 95°C?

35. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

2. Решение практических задач:

Используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий рассчитайте:

1. Количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
4. Количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
5. Количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.
6. Количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

П. Практическая часть (время выполнения - 3 час.)

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат витаминный.

Условия выполнения задания:

Максимальное время выполнения практического задания 90 мин.

Разработать холодное блюдо и закуски.

Рассчитать сырье и оформить технологическую карту.

Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

Приготовить и оформить к подаче салат витаминный.

Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.

Презентация холодного блюда.

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рагу овощное тушеное.

Условия выполнения задания:

Максимальное время выполнения практического задания 90 мин.

Разработать горячее блюдо. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом. Организовать рабочее место,

подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены. Приготовить и оформить к подаче рагу овощное тушеное. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям. Презентация горячего блюда.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) - за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) - если студент полно освоил учебный материал, владеет научно понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5. Итоговая аттестация. Квалификационный

Теоретическая часть в форме теста

Выполните задания с выбором ответа

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Задания с выбором ответа

Вопрос №1. Тепловая обработка - это :

Варианты ответов:

- 1)изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности;
- 2)процесс нагревания продукта с целью доведения до состояния кулинарной готовности;
- 3)опаливание сырья, позволяющее улучшить внешний вид сырья.

Вопрос№2. Способ тепловой обработки биточков:

Варианты ответов:

- 1) жарка; 2) варка на пару; 3) запекание.

Вопрос №3. При жарке температура достигает:

Варианты ответов:

- 1) 280-320°C; 2) 200 - 250°C; 3) 120-160°C.

Вопрос №4. Биточки готовят из массы:

Варианты ответов:

- 1) котлетной; 2) рубленной; 3) натуральной.

Вопрос №5. Можно ли использовать говяжью вырезку для приготовления бифштекса с луком?

Варианты ответов:

- 1) да; 2) нет.

Вопрос № 6.Картофельные зразы формуют в виде:

Варианты ответов:

- 1) овала с двумя заостренными концами;
- 2) круглой лепешки;
- 3) кирпичиков с овальными краями.

Вопрос № 7. Зразы и котлеты картофельные подвергаются следующей тепловой обработке:

Варианты ответов:

- 1) отвариванию на пару;
- 2) жарке в большом количестве жира (во фритюре);
- 3) жарке в малом количестве жира с доведением до готовности в жарочном шкафу.

Вопрос № 8. В качестве жидкой основы супов используют:

Варианты ответов:

- 1) бульон; 2) молоко; 3) отвары круп, овощей, фруктов; 4) квас;
- 5) все ответы правильные.

Вопрос № 9. Супы по способу приготовления классифицируют на:

Варианты ответов:

- 1) заправочные; 2) густые; 3) пюреобразные; 4) прозрачные.

Вопрос № 10. Температура горячих блюд (супов):

Варианты ответов:

1) не ниже 75 градусов; не ниже 95 градусов; не ниже 50 градусов.

Вопрос № 11. Температура холодных супов не выше:

Варианты ответов:

1) 5°C; 2) 14°C; 3) 30°C.

Вопрос № 12. Холодные супы готовят в :

Варианты ответов:

1) суповом цехе; 2) холодном цехе; 3) мясном цехе.

Вопрос № 13. Что является основой красных соусов?

Варианты ответов:

1) бульон, томат, белая мучная пассеровка;

2) коричневый бульон, томат, красная мучная пассеровка;

3) бульон и красная мучная пассеровка.

Вопрос № 14. Укажите продукты, входящие в состав котлетной массы:

Варианты ответов:

1) говядина; 2) свинина; 3) лук репчатый; 4) молоко; 5) яйца; 6) хлеб пшеничный;

7) соль; 8) перец.

Вопрос № 15. Выделите мелкокусковые полуфабрикаты из нижеперечисленных:

Варианты ответов:

1) бифштекс; 2) тушеное мясо; 3) шпигованное мясо; 4) лангет; 5) филе;

6) отварное мясо; 7) гуляш; 8) шашлык; 9) говядина духовая; 10) рамштекс;

11) зразы отбивные; 12) азу; 13) антрекот; 14) бефстроганов.

Вопрос № 16. Укажите срок реализации салатов и винегретов в заправленном виде:

Варианты ответов:

1) 1 час; 2) 2 часа; 3) 3 часа.

Вопрос № 17. Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне:

Варианты ответов:

1) при температуре 20-30°C не более 30 мин.;

2) при температуре 60-70°C не более 30 мин.;

3) при температуре 30-60°C не более 30 мин.

Вопрос № 18. Поверхность запеченной рыбы должна быть:

Варианты ответов:

1) бледно-коричневой;

2) покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой;

3) темно-коричневой.

Вопрос № 19. Отварная рыба должна отвечать следующим требованиям:

Варианты ответов:

1) куски рыбы целые;

2) куски, хорошо сохранившие форму;

3) все ответы правильные.

Вопрос № 20. У полностью готовой рыбы:

Варианты ответов:

1) мякоть мягкая; 2) легко отстает; 3) нет запаха сырости; 4) у костей розовая окраска.

Вопрос № 21. Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям:

Варианты ответов:

1) соответствие вида рыбы названию блюда;

2) соответствие вида обработки принятому в калькуляции;

3) правильность разделки рыбы;

4) правильность нарезки порционных кусков;

5) состояние панировки (для жареных блюд);

6) степень готовности;

7) консистенция, запах, вкус;

8) оформление блюда;

9) все ответы правильные.

Вопрос № 22. Для приготовления котлетной массы на 1 кг мяса берут пшеничного хлеба:

Варианты ответов:

1) 100 г; 2) 250г; 3) 500г.

Вопрос № 23. Зразы рубленные фаршируются:

Варианты ответов:

- 1) вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки;
- 2) мелко нарезанным омлетом;
- 3) картофелем.

Вопрос № 24. Для фарша в рулет из котлетной массы используют:

Варианты ответов:

- 1) отварные макароны, заправленные маслом;
- 2) вареные рубленые яйца;
- 3) пассерованный репчатый лук.

Вопрос № 25. Плов нарезают из лопаточной части, грудинки:

Варианты ответов:

- 1) мякоти корейки; 2) тазобедренной части; 3) лопаточной части; 4) грудинки.

Вопрос № 26. Порционные куски для котлет отбивных нарезают:

Варианты ответов:

- 1) под углом 25° вместе с реберной косточкой;
- 2) под углом 45° вместе с реберной косточкой;
- 3) под углом 45°.

Вопрос № 27. Для фарша грудинки фаршированной используют

Варианты ответов:

- 1) гречневую; 2) рисовую кашу; 3) мясо с рисом.

Вопрос № 28. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

Варианты ответов:

- 1) в свекле, моркови; 2) в чесноке, луке, редьке; 3) в картофеле, хрене;
- 4) в тыкве, капусте.

Вопрос № 29. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

Варианты ответов:

- 1) в свекле, моркови, репчатом луке;
- 2) в тыкве, кабачках;
- 3) в редьке, картофеле;
- 4) в укропе, эстрагоне.

Вопрос № 30. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

Варианты ответов:

- 1) морковь; 2) редис; 3) свекла; 4) сельдерей.

Вопрос № 31. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?

Варианты ответов:

- 1) для сохранения цвета;
- 2) для сохранения витаминов;
- 3) для удаления гусениц и улиток;
- 4) для удаления горечи.

Вопрос № 32. Для каких блюд используется форма нарезки – дольки?

Варианты ответов:

- 1) рагу овощное из мяса; 2) борщ «Московский»; 3) суп картофельный с вермишелью; 4) жаркое по-домашнему.

Вопрос № 33. Для каких блюд используется форма нарезки картофеля- кубики мелкие (сечение 0,3*0,5 см)?

Варианты ответов:

- 1) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- 2) для холодных блюд и закусок; 3) для рассольников; 4) для запекания блюд.

Вопрос № 34. Какой из видов нарезки не является фигурной?

Варианты ответов:

- 1) бочонки; 2) груши; 3) шарики; 4) кружочки.

Оценка

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Практическое задание

Экзамен (с элементами демонстрационного) состоит из двух этапов.

На первом этапе слушатель производит практическую деятельность по созданию готового продукта.

На втором этапе слушатель производит презентацию своего продукта для аттестационной комиссии.

Проверяемые результаты обучения:

1. Действия:

- подготовка уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- читать технологические карты и работать с ними;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка рабочего места для порционирования, (комплектования);
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента;
- приготовление бутербродов, салатов холодных блюд, кулинарных изделий закусок

2. Умения:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- читать технологические карты и работать с ними;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с рецептурой;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи;
- определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции;
- подбирать заправки и соусы для обеспечения гармоничного сочетания;
- оценивать качество готовой продукции органолептическим способом;
- корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру);
- соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием;
- эстетично оформлять, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.

С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело:

Организация работы:

- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее
- завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП);
- правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).
- раздельное использование контейнеров для мусора;

- соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте);
- адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Приготовление:

- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой;
- рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака);
- правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии;
- правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления

Презентация (визуальная оценка и дегустация):

- соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием;
- соблюдение массы блюда, изделия;
- аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки);
- гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):
- цвет/сочетание/баланс/композиция);
- гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента;
- соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.