

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ГАПОУ СО «РМТ»



(Моисеев В.С.)

« 20 » 12 20 20 Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
16675 ПОВАР**

**Квалификация (профессия)** повар (3 уровень квалификации)

**Категория слушателей:** лица, с любым уровнем образования

**Уровень квалификации:** 3 уровень квалификации

**Объем:** 480 часов

**Срок:** 3 месяца

**Форма обучения:** очная

**Организация обучения:** одновременно (непрерывно)

Ревда, 2020

Разработчики: Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения  
Попкова Надежда Викторовна, преподаватель, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ревдинский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета  
ГАПОУ СО «РМТ»  
Протокол № 1 от «31»августа 2020 г.

Утверждена и введена в действие  
приказом по ГАПОУ СО «РМТ»  
от 07.09.2020 г. № 109-од

## Оглавление

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения	4
1.2. Общая характеристика программы	4
1.3. Требования к поступающим	9
2. Учебный план	10
3. Календарный учебный график	11
4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	12
4.1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12
4.2. Физиология питания	13
4.3. Товароведение продовольственных товаров	14
4.4. Оборудование предприятий общественного питания	17
4.5. Основы калькуляции и учета	18
4.6. Экономические и правовые основы производственной деятельности	19
5. Рабочая программа учебного модуля	21
5.1. Модуль 1. «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	21
5.1.1. Цели реализации модуля	21
5.1.2. Требования к результатам освоения модуля	21
5.1.3. Программа модуля	25
5.1.4. Материально-техническое обеспечение	34
5.1.5. Кадровое обеспечение	35
5.1.6. Организация образовательного процесса	35
5.1.7. Информационное обеспечение обучения	36
5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля	38
6. Контроль и оценка результатов освоения программы с приложением фонда оценочных средств.	38

## **1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 3) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- 4) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- 5) Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн;
- б) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Поварское дело», 2020 г.

### **1.2. Общая характеристика программы**

Программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

Особенностью программы профессионального обучения является

структурирование содержания обучения в организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии и организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы.

Образовательная программа разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» и предназначена для организации профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные профессиональным стандартом, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии общественного питания.

Целью реализации программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16675 Повар.

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен овладеть видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) повара 3 уровня квалификации (возможные наименования должностей, профессий: помощник повара):

ПК.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

ПК. 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**В результате освоения программы слушатель должен:**

***иметь практический опыт:***

подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

упаковки и складирования 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;

подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, 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 по заданию повара;

приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;

приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

приготовления блюд из яиц по заданию повара;

приготовления блюд из творога по заданию повара;

приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

приготовления горячих напитков по заданию повара;  
приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;

упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

***уметь:***

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;

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

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;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

***знать:***

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие

деятельность организаций питания;

рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

правила пользования сборниками рецептов на приготовление 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;

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

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

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

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

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 480 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе – 3 месяца.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах профессионального стандарта.

### **1.3. Требования к поступающим**

К освоению образовательной программы допускаются лица, с любым уровнем образования. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;

- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке;

- при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

## 2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)						Распределение учебной нагрузки в часах по месяцам		
	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, мастером производственного обучения				1	2	3
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма			
<b>1. Учебные дисциплины общепрофессионального цикла</b>	<b>72</b>		<b>54</b>	<b>20</b>			<b>72</b>		
1.1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12		10	2		зачет	12		
1.2. Физиология питания	10		6	4			10		
1.3. Товароведение продовольственных товаров	12		8	4		зачет	12		
1.4. Оборудование предприятий общественного питания	12		8	4		зачет	12		
1.5. Основы калькуляции и учета	12		8	4		зачет	12		
1.6. Экономические и правовые основы производственной деятельности	14		14	2		зачет	14		
<b>2. Учебные модули</b>	<b>400</b>		<b>122</b>	<b>38</b>	<b>240</b>		<b>88</b>	<b>160</b>	<b>152</b>
<i>Модуль 1 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»</i>	<i>400</i>		<i>122</i>	<i>38</i>	<i>240</i>		<i>88</i>	<i>160</i>	<i>152</i>
Теоретический курс «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	160		122	38		зачет с оценкой	88	72	
Учебная практика «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	40				40	зачет		40	
Производственная практика «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	200				200	зачет		48	152
<b>Итоговая аттестация</b> Квалификационный экзамен	<b>8</b>					экзамен			<b>8</b>
<b>Итого по программе:</b>	<b>480</b>						<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>

### 3. Календарный учебный график

Условные обозначения:

	Аудиторные занятия
	Самостоятельная работа
	Практическое обучение (практика)
	Промежуточная аттестация по модулю
	Итоговая аттестация

Компоненты программы	Всего часов	Неделя											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.7. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	6	6										
1.8. Физиология питания	10	6	4										
1.9. Товароведение продовольственных товаров	12	6	4	2									
1.10. Оборудование предприятий общественного питания	12	12											
1.11. Основы калькуляции и учета	12			8	4								
1.12. Экономические и правовые основы производственной деятельности	14			6	8								
<b>Модуль I «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»</b>	<b>400</b>												
Теоретический курс «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	160	10	26	24	28	40	30						
							2						
Учебная практика «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	40						8	32					
Производственная практика «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	200							8	40	40	40	40	32
<b>Итоговая аттестация</b> Квалификационный экзамен	<b>8</b>												8
<b>Итого в неделю, час</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## 4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

### 4.1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Основы микробиологии	2
2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2
3.	Основы гигиены и санитарии	4
4.	Дезинфекция	3
5.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

#### Тема 1. Основы микробиологии

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов

#### Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

#### Тема 3. Основы гигиены и санитарии

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых

производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 4. Дезинфекция.

Дезинсекция и дератизация. Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

5. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

## 4.2. Физиология питания

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Физиология питания	1
2.	Органолептическая оценка пищевых веществ	4
3.	Рациональное питание и физиологические основы его организации	4
4.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>

Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость

Тема 2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс

Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие.

Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии

4. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

#### **4.3. Товароведение продовольственных товаров**

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в товароведение.	2
2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты переработки	1
3.	Рыба и рыбные продукты	1
4.	Мясо и мясопродукты	1
5.	Молоко и молочные продукты	1
6.	Яйца и яичные продукты	1
7.	Пищевые жиры	1
8.	Зерно и продукты его переработки	1
9.	Крахмал. Сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты.	2
10.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

Теме 1. Введение в товароведение.

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведение, методы товароведения. Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Вещества входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Калорийность пищевых продуктов. Методы

определения качества товаров: органолептические и лабораторные. Основы хранения пищевых продуктов. Оптимальные условия хранения пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное хозяйство, микроорганизмы и др. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении и транспортирование.

Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты переработки.

Состав и свойства плодов и овощей. Овощи. Классификация овощей. Характеристика основных видов: корневые, клубневые, капустные, луковые, пряные, десертные плодовые. Показатели качества овощей.

Тема 3. Рыба и рыбные продукты.

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыб по семействам. Рыба живая, охлажденная, мороженая, мороженое филе. Сушеная, вяленая, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря, ассортимент, используемый в предприятиях общественного питания, требования к качеству, использование в кулинарии.

Тема 4. Мясо и мясопродукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по упитанности, основные признаки упитанности. Характеристика мяса по термическому состоянию. Требования к качеству мяса. Хранение свежего мяса в предприятиях общественного питания. Использование мяса в кулинарии. Мясные субпродукты. Виды, признаки доброкачественности. Мясо птицы и дичи. Особенности химического состава мяса. Виды мяса по обработке, термическому состоянию. Хранение в предприятиях общественного питания. Использование в кулинарии. Колбасные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, Использование в кулинарии. Мясные консервы. Ассортимент.

Тема 5. Молоко и молочные продукты.

Пищевая ценность молока. Требования к качеству молока, недопустимые пороки. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания. Продукты переработки молока, Требования к качеству молока. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания. Продукты переработки молока,

ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству. Тара и условия хранения молочных продуктов в предприятиях общественного питания. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии. Сыры, ассортимент, пищевая ценность. Использование сыров в кулинарии.

#### Тема 6. Яйца и яичные продукты

Яйца. Строение и химический состав куриного яйца. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц. Яичные продукты Меланж, его пищевая ценность. использование яиц и яичепродуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

#### Тема 7. Пищевые жиры.

Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции. Животные жиры. Ассортимент жиров и их краткая характеристика. Масло сливочное, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент сливочного масла. Требование к качеству и дефекты масла. Использование в кулинарии. Растительные масла, сырье, производство и дефекты. Использование в кулинарии. Маргарин и кулинарные жиры. Химический состав и пищевая ценность маргарина.

#### Тема 8. Зерно и продукты его переработки.

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна. Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и других круп. Мука, производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика основных сортов пшеничной муки, используемых в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Хлебопекарные свойства муки. Макароны изделия, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент макаронных изделий и кулинарное использование.

#### Тема 9. Крахмал. Сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты.

Крахмал, сырье для производства. Виды крахмалов и их характеристика, использование в кулинарии. Сахар, сырье и производство, химический состав пищевая ценность сахара. Виды сахара, их характеристика. Использование сахара в кулинарии. Шоколад и какао- порошок. Сырье и производство. Мед натуральный, химический состав, виды меда. Требования к качеству меда и

дефекты. Кондитерские изделия, виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии. Значение вкусовых продуктов в питании человека. Виды вкусовых продуктов. Чай. Состав, виды и способ производства, сорта чая, требование к качеству. Упаковка и хранение. Кофе. Виды кофе по способу обработки. Сорта и показатели качества кофе в зернах и молотого. Упаковка и хранение, использование в кулинарии. Пряности. Приправы, виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.

10. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

#### **4.4. Оборудование предприятий общественного питания**

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Общие сведения о машинах	1
2.	Механическое оборудование	4
3.	Тепловое оборудование	4
4.	Вспомогательное оборудование	2
5.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

Тема 2. Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины

для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

### Тема 3. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика.

Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

### Тема 4. Вспомогательное оборудование

Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники.

Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

### 5. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

## **4.5. Основы калькуляции и учета**

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Основы учета и отчетности	1
2.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	4
3.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

### Тема 1. Основы учета и отчетности

Бухгалтерский учет и его задачи. Понятие о цене и ценообразовании. Расчет розничной цены. Документальное оформление получения продуктов. Документальное оформление отпуска готовой продукции. Документальное

оформление. Порядок описания. Отчет о движении продуктов. Инвентаризация продуктов. Учет основных средств и малоценных товаров.

Тема 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Калькуляция.

#### **4.6. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в экономику	1
2.	Основные определения экономики	1
3.	Маркетинг и его элементы	1
4.	Структура рынка	1
5.	Макроэкономика. Государственный бюджет и налоги.	1
6.	Основные показатели деятельности организации (предприятия)	1
7.	Основы финансовой грамотности (в т.ч. практическая работа)	3
8.	Предпринимательство	2
9.	Правовое регулирование трудовых отношений	2
10.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>14</b>

Тема 1. Введение в экономику

Понятие экономика. Значение экономики в развитии общества, государства. Экономика, как наука о производительных отношениях и производительных сил.

Тема 2. Основные определения экономики

Рынок, товар, деньги, цена. Закон спроса и предложения. Собственность. Приватизация.

Тема 3. Маркетинг и его элементы

Кругооборот ресурсов. Предприятие. Прибыль, рентабельность. Себестоимость. Основы менеджмента.

Тема 4. Структура рынка

Коммерция и монополия. Товарная биржа. Финансы, банки. Ссудный процент. Акционерное общество. Акции. Рынок ценных бумаг.

Тема 5. Макроэкономика. Государственный бюджет и налоги.

Проблемы и рычаги государственного регулирования. Кризисы. Инфляция. Налоговая система. Государственный бюджет. Регулирование доходов. Социальные программы.

Тема 6. Основные показатели деятельности организации (предприятия)

Структура предприятия. Особенности экономических отношений между заказчиками, между структурными подразделениями предприятия. Система оплаты труда рабочих в современных условиях.

Тема 7. Основы финансовой грамотности

Основные понятия финансовой грамотности. Личное финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Продукты и услуги финансовых организаций. Риски и финансовая безопасность. Кредитование. Страхование.

Практическая работа. Решение практических задач и ситуаций.

Тема 8. Предпринимательство

Виды и формы предпринимательства; сущность, роль и общая характеристика малого бизнеса; критерии отнесения к малым предприятиям; история развития российского предпринимательства; современное состояние малого бизнеса. Правовые основы ведения предпринимательской деятельности индивидуальным предпринимателем; правовые основы деятельности юридического лица. Правовое регулирование образования и деятельности фирм. Регистрация индивидуального предпринимателя: порядок государственной регистрации; реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП); процедура прохождения государственной регистрации; документы, необходимые при регистрации.

Тема 9. Правовое регулирование трудовых отношений

Основные понятия трудового законодательства. Материальная ответственность

10. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

### 3. Программы учебных модулей

#### 3.1. Модуль 1. «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

В результате освоения модуля слушатели освоят необходимые знания и умения для самостоятельного выполнения всех работ по профессии Повар, предусмотренные профессиональным стандартом, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

Форма обучения – очная. Трудоемкость 400 часов. Модуль включает теоретическую часть и практику: учебную и производственную.

##### 3.1.1. Цели реализации модуля

Освоение слушателями профессиональной деятельности повара 3 уровня квалификации.

##### 3.1.2. Требования к результатам освоения модуля

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен овладеть *видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»* и соответствующими *профессиональными компетенциями (ПК)* повара 3 уровня квалификации (возможные наименования должностей, профессий: помощник повара):

ПК.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

ПК. 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**В результате освоения программы слушатель должен:**

***иметь практический опыт:***

подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

упаковки и складирования 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;

подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, 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 по заданию повара;

приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;

приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

приготовления блюд из яиц по заданию повара;

приготовления блюд из творога по заданию повара;

приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

приготовления горячих напитков по заданию повара;

приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;

приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;

упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

**уметь:**

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;

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

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;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

**знать:**

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; правила пользования сборниками рецептов на приготовление 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;

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

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

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

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

### 4.1.3 Программа модуля «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1. Первичная обработка различных видов традиционного сырья</b>			
<b>Тема 1.1</b> Первичная обработка овощей, плодов и грибов	<b>Содержание</b>		10
	1.	<b>Введение.</b> Значение в питании. Овощи: химический состав, классификация, кулинарное назначение, качество, требования к хранению.	
	2.	<b>Продукты переработки подов и овощей.</b> Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение. Обработка и использование сушёных, консервированных, солёных, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.	
	3.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов.</b> Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки.	
	4.	<b>Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых.</b> Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации	
	5.	<b>Особенности технологического процесса обработки десертных овощей, бобовых и зелени.</b> Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации	
	6.	<b>Грибы.</b> Характеристика ассортимента грибов, кулинарное назначение, пищевая ценность, химический состав, технологический процесс подготовки грибов к производству.	
	<b>Практические занятия</b>		
1.	<b>Выполнение нарезки овощей и плодов</b> Отработка приемов нарезки овощей и плодов различными способами, используя различные виды инструментов		
<b>Тема 1.2</b> Первичная обработка рыбы	<b>Содержание</b>		14
	1	<b>Характеристика рыбного сырья.</b> Состояние рынка рыбных товаров. Кулинарное назначение. Классификация. Пищевая ценность, химический состав. Требования к качеству рыбного сырья	
	2.	<b>Характеристика семейств рыб по основным отличительным признакам.</b> Классификация по основным признакам, характеристика основных семейств особенности их подготовки к производству. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./	
	3.	<b>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки	

	4.	<b>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.</b> Приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.	
	5.	<b>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.	<b>Работа со Сборником рецептов.</b>	<b>4</b>
	3.	<b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.</b>	
<b>Тема 1.3</b> Первичная обработка мяса и мясопродуктов	<b>Содержание</b>		
	1.	<b>Состояние рынка мясных товаров.</b> Кулинарное назначение, пищевая ценность, химический состав, тканевый состав, специфические показатели мяса. Требования к качеству сырья из мяса и домашней птицы, условия и сроки хранения.	20
	2.	<b>Характеристика основных видов мяса, кулинарное назначение.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины, мойка и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода	
	3.	<b>Технологический процесс разделки и обвалки туш крупного рогатого скота</b> Технологический процесс кулинарного разруба и разделки туш крупного рогатого скота.	
	4.	<b>Технологический процесс разделки и обвалки туш мелкого скота</b> Технологический процесс кулинарного разруба и разделки туш мелкого скота.	
	5.	<b>Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов.</b> Требования к качеству, хранению, транспортировке. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	
	6.	<b>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b>	
	7.	<b>Обработка субпродуктов и подготовка их к производству.</b> Обработка субпродуктов, их кулинарное использование, подготовка к производству.	
	8.	<b>Мясо домашней птицы и боровой дичи</b> Ассортимент, пищевая ценность, химический состав, тканевый состав, кулинарное назначение.	
	9	<b>Технологический процесс обработки домашней птицы.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, пернатой дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мьтё. Особенности обработки дичи. Разделка птицы	
10.	<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы.</b>		
<b>Раздел 2. Тепловая обработка сырья</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Основные, комбинированные и	<b>Содержание</b>		
	1.	<b>Основные способы тепловой обработки сырья</b> Виды, характеристика, назначение	

вспомогательные способы тепловой обработки.	2.	<b>Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.</b> Виды, характеристика, назначение	6	
	3	<b>Изменения пищевых веществ при тепловой обработки продуктов</b>		
<b>Раздел 3. Технология приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов сырья</b>				
Тема 3.1 Приготовление простых супов	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Супы</b> Понятие, значение в питании, классификация по различным признакам.	10	
	2.	<b>Технология бульонов</b> Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.		
	3.	<b>Заправочные супы</b> Особенности, общие правила варки. Технологический процесс и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров /виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий/, последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассеровки и её введение; заправка супов, доведение до вкуса. Общие правила отпуска супов в предприятиях питания разного типа.		
	4.	<b>Щи, борщи</b> Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	5.	<b>Рассольники, солянки</b> Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6.	<b>Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями</b> Характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	7.	<b>Молочные супы</b> Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	8.	<b>Холодные и сладкие супы</b> Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Практическая работа</b>			
	1.	<b>Приготовление щей и борщей.</b> Отработка технологии приготовления основных простых супов в ассортименте.	8	
	2.	<b>Приготовление рассольников и солянок</b> Отработка технологии приготовления основных простых супов в ассортименте.		
	3.	<b>Приготовление супов с овощами, макаронными изделиями, бобовыми и крупами.</b> Отработка технологии приготовления основных простых супов в ассортименте.		
	4.	<b>Приготовление холодных и сладких супов.</b> Отработка технологии приготовления основных простых супов в ассортименте		
<b>Содержание</b>				

<b>Тема 3.2</b> Приготовление простых соусов	1.	<b>Соусы</b> Понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.	6
	2.	<b>Технологический процесс приготовления основного красного соуса</b> Использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования, производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	
	3.	<b>Технологический прогресс приготовления белого соуса</b> На мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	
	4.	<b>Технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных, различной консистенции.</b> Ассортимент, особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	
<b>Практическая работа</b>			
	1.	<b>Приготовление красного соуса и его производных</b> Отработка технологии приготовления соусов	2
	2.	<b>Приготовление белого соуса и его производных</b> Отработка технологии приготовления соусов	
	3.	<b>Приготовление грибных, сметанных и молочных соусов</b> Отработка технологии приготовления соусов	
<b>Содержание</b>			
<b>Тема 3.3</b> Приготовление простых блюд из рыбы	1.	<b>Блюда из рыбы</b> Значение в питании, пищевая и энергетическая ценность, классификация, подбор специй и приправ. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд	18
	2.	<b>Блюда из отварной и припущенной рыбы</b> Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.	
	3.	<b>Блюда из жареной рыбы</b> Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы.	
	4.	<b>Блюда из тушеной рыбы</b> Ассортимент блюд из тушёной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушённой в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.	
	5.	<b>Блюда из рыбной котлетной массы</b> Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.	

	<b>Практическая работа</b>			
	<b>1.</b>	<b>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</b> Отработка технологии приготовления блюд из рыбы	<b>6</b>	
	<b>2.</b>	<b>Приготовление блюд из жареной рыбы</b> Отработка технологии приготовления блюд из рыбы		
	<b>3.</b>	<b>Приготовление блюд из тушеной рыбы и котлетной массы из рыбы</b> Отработка технологии приготовления блюд из рыбы		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Блюда из мяса и домашней птицы</b> Значение в питании, пищевая и энергетическая ценность, классификация, подбор специй и приправ. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд	<b>18</b>	
	2.	<b>Блюда из отварного мяса.</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуски блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.		
	3.	<b>Блюда из жареного мяса.</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуски блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов / мелкими кусками/, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.		
	4.	<b>Блюда из жареных субпродуктов.</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуски блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендованные гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	5.	<b>Блюда из тушёного мяса и субпродуктов.</b> Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушёного мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуски. Рекомендованные гарниры, соусы. Блюда из тушёных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуски блюд из тушёных субпродуктов. Особенности. Рекомендованные гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6.	<b>Блюда из рубленого мяса</b> Рубленые изделия с добавлением хлеба. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуски блюд из котлетной массы. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендованные гарниры, соусы к блюдам из котлетной массы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		
		<b>Практическая работа</b>		
		<b>1.</b>	<b>Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов</b> Отработка технологии приготовления из жареного мяса и птицы	<b>2</b>
		<b>2.</b>	<b>Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов, домашней птицы.</b> Отработка технологии приготовления из тушеного мяса и птицы	
	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп макаронных изделий и бобовых</b>		

<p><b>Тема 3.5.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий и бобовых</p>		Значение овощных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	6
	2.	<b>Блюда из отварных и припущенных овощей и грибов</b> Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.	
	3.	<b>Блюда и гарниры из овощных полуфабрикатов.</b> Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушёных, запечённых, сушёных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения, сроки реализации.	
	4.	<b>Блюда и гарниры из круп</b> Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.	
	5.	<b>Блюда и гарниры из бобовых</b> Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых.	
	6.	<b>Блюда и гарниры из макаронных изделий</b> Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	
	<b>Практическая работа</b>		
	1.	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей</b> Отработка рецептуры блюд из овощей в ассортименте, оформление технологических карт	6
	2.	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых</b> Отработка технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых в ассортименте	
	3.	<b>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</b> Отработка технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий в ассортименте	
<b>Содержание</b>			
	1	<b>Блюда из яиц</b> Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Блюда из варёных яиц.	

<p><b>Тема 3.6.</b> Приготовление блюд из яиц и творога</p>		Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из варёных яиц: яйца варёные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6
	2	<b>Блюда из жареных и запеченных яиц.</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жарёных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из запечённых яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	
	3	<b>Блюда из творога.</b> Ассортимент. Технологический процесс особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога /с молоком, сливками, сметаной, сахаром/; крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога /вареников, сырников, запеканок, пудингов/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	
	<b>Практическая работа</b>		
1.	<b>Приготовление блюд из творога</b> Отработка рецептур холодных и горячих блюд из творога, оформление технологических карт		
<p><b>Тема 3.7.</b> Приготовление холодных блюд</p>	<b>Содержание</b>		
	1.	<b>Холодные блюда и закуски</b> Понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	6
	2.	<b>Приготовление гарниров к холодным блюдам</b> Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.	
	3.	<b>Салаты и винегреты.</b> Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	
	4.	<b>Бутерброды.</b> Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых/. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	
<b>Практическая работа</b>			
1.	<b>Приготовление салатов и винегретов</b>		

		Отработка рецептур приготовления простых бутербродов открытых и закрытых, оформление технологических карт	2
<b>Тема 3.8</b> Приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b>		
	1.	<b>Сладкие блюда</b> Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.	6
	2	<b>Приготовление простых сладких блюд</b> Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод /свежих, замороженных, сушёных, консервированных/. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	
	3	<b>Приготовление простых железированных сладких блюд</b> Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: киселей, желе.	
	4	<b>Приготовление горячих напитков</b> Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи.	
	5	<b>Приготовление холодных напитков</b> Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Национальные холодные напитки	
	<b>Практическая работа</b>		
	1.	<b>Приготовление сладких блюд</b> Отработка рецептур блюд холодных и горячих сладких блюд в ассортименте, оформление технологических карт.	4
	2.	<b>Приготовление напитков</b> Отработка рецептур приготовления холодных и горячих напитков в ассортименте, оформление технологических карт.	
<b>Итоговое занятие (зачет с оценкой)</b>			2
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> <b>Приобретение практических навыков:</b> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовления основных супов и соусов;			40

<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- подготовки гастрономических продуктов и приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовления сладких блюд и напитков..</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p><i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.</i></p> <p><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд.</i></p> <p><i>Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i></p> <p><i>Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</i></p> <p><i>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий</i></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<b>400</b>

#### 5.1.4. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечена наличием учебной аудитории для теоретического обучения и учебного кулинарного цеха для практической подготовки слушателей.

Учебные аудитории имеют следующее оснащение:

- рабочие места обучающихся, рабочее место преподавателя, доска;
- учебно-методическая документация, макеты, наглядности, плакаты;
- электронные образовательные ресурсы (презентации по темам, обучающие мультимедийные программы);
- демонстрационные витрины;
- технические средства обучения: демонстрационный комплекс, включающий в себя: мультимедийную доску, мультимедиапроектор, ноутбук;
- контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование: ККМ WAB 04, ККМ ЭКР 3102Ф, ККМ ЭКР 3102Ф, ККМ ЭКР 2102 К;
- электронные весы «Лидер»;
- электронные весы «Меркурий».

Учебный кулинарный цех оснащен следующим современным оборудованием:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, плиты электрические 4-комф., микроволновая печь, кофемашина, шкаф холодильный, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, соковыжималка, процессор кухонный, овощерезка, миксер, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кипятильник воды, шкаф духовой электрический, встроенный, весы электронные настольные, стеллаж передвижной для сушки посуды, столы пристенные с бортом, шкаф кухонный, шкаф для одежды, моечная ванна двухсекционная, набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л, набор сотейников 0.2л, 0.3л, сковорода, венчик, сито, лопатки металлические, лопатки силиконовые, лопатки деревянные, половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, ножи кухонные, доски разделочные, набор выемок (различной формы), зонт вентиляционный.

В техникуме имеются библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **5.1.5. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе профессиональной подготовки: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **5.1.6. Организация образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 40 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Учебные группы создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственно обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут).

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

Исходя из того, что профессиональную подготовку проходят взрослые люди, при выборе и использовании методов обучения преподаватель учитывает жизненный опыт обучающихся, накопленный багаж знаний, психологию взрослых. В профессиональной подготовке важную роль играют методы внутри и межпредметных связей, связь теории и практики. Основы теоретических знаний тесно увязываются с практикой, что формирует понимание значения полученных из теории знаний для практики и убеждает слушателя – будущего повара в том, что от этих знаний зависят качество его работы, быстрота выполнения задания, возможность вносить рациональные предложения, безопасность его труда.

Значительное место в профессиональной подготовке занимают такие методы обучения как лекция, лекция-беседа, демонстрация, инструктаж, самостоятельная работа, практическая работа, методы самопроверки и взаимопроверки, метод усложняющихся заданий, моделирование производственной проблемы и другие.

При реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяется модель частичного использования дистанционных образовательных технологий, при которой очные занятия чередуются с дистанционными.

Специфика дистанционного обучения обуславливает проведение лекций в реальном (on-line) времени, или в продолженном времени (off-line). Видеолекции предоставляют слушателям возможность изучения лекционного материала в любое удобное время, а также возможность неоднократного прослушивания наиболее трудно усваиваемого материала. Предусмотрено проведение дистанционных лекций с использованием текстовых материалов по теме с расширенным содержанием за счет дополнительного материала и последующей консультацией обучающихся у преподавателя по электронной почте или с использованием платформы видеоконференции «Zoom».

Теоретическое обучение завершается учебной и производственной практикой. Программа практики предусматривает обучение в кулинарном цехе техникума (учебная практика) и непосредственно на рабочем месте (производственная практика). Содержание выполняемых работ соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар».

#### **5.1.7. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П.Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2017 . – 320 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – 4-е изд.,стер. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.

3. Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская Кулинария: учеб. Для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.:ПрофОбрИздат, 2015. -310 с. ISBN 5-94231-072-6.

#### **Дополнительные источники:**

- 1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2015. – 256 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ.- 2016.
3. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. СПб.; Изд.: Профикс, 2012 . – 296 с.
4. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – 2012.

#### **Законодательные и нормативные документы**

- 1.ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50763 – 2008 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»- М.: Стандартиформ, 2009.
- 3.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - М.: Стандартиформ, 2009.
4. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета расходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» - М.: Стандартиформ, 2009.
5. ГОСТ Р 50104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – М.: Стандартиформ, 2009.
6. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями на 31 марта 2011 года)

### **5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля**

Форма и вид аттестации по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется в процессе теоретического обучения посредством опроса, тестирования, выполнения практической работы.

Промежуточная аттестация по модулю включает в себя: оценка освоения теоретического курса – зачет с оценкой, оценка результатов практики – зачет.

По результатам промежуточных испытаний при оценке освоения теоретического курса выставляются оценки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), при оценке результатов практики выставляются оценки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («незачтено»)).

## **6. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются текущий контроль и промежуточная аттестация.

Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний.

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в следующих формах: экзамен, зачет, квалификационная (пробная) работа, которая проводится за счет времени, отведенного на производственную практику.

Освоение программы профессиональной подготовки завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена на соответствующий разряд, который включает:

практическую квалификационную работу,

проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по общепрофессиональным дисциплинам и модулю, предусмотренными учебным планом настоящей программы.

Фонд оценочных средств по программе представлен в Приложении 1.

По результатам освоения программы профессионального обучения лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, получают квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификационного уровня по профессии Повар, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

**Фонд оценочных средств  
для проведения аттестации  
по основной программе профессионального обучения  
по программе профессиональной подготовки по профессии  
16675 Повар**

**Ревда, 2020**

# ПРИМЕРНЫЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ТЕСТ 16675 ПОВАР

Выберите правильный ответ:

1. **Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**
  - а) клубнеплоды;
  - б) корнеплоды;
  - в) плодовые;
  - г) пряные.
2. **Ревень - это:**
  - а) тыквенные овощи;
  - б) плодовые овощи;
  - в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
  - г) десертные овощи в виде побегов.
3. **Сульфитирование картофеля - это:**
  - а) обработка кислотой;
  - б) обработка щелочью;
  - в) обработка паром;
  - г) обработка бисульфитом натрия.
4. **К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**
  - а) пластинчатые;
  - б) губчатые;
  - в) сумчатые;
  - г) трубчатые.
5. **Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**
  - а) свежие;
  - б) маринованные;
  - в) солёные;
  - г) сушеные.
6. **Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**
  - а) калибровка;
  - б) карбование;
  - в) сортировка;
  - г) обтачивание овощей.
7. **Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**
  - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
  - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка;
  - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
  - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,
8. **Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**
  - а) 2-3 часа при T 4-8°C;
  - б) 12 часов при T 0°C;
  - в) 24 часа при T +2°C;
  - г) 48 часов при T +417°C.
9. **Существуют следующие формы нарезки капусты:**
  - а) брусочки, дольки;
  - б) крошка, кубики;
  - в) соломка, шашки;
  - г) дольки, кубики.
10. **Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**
  - а) помидоры, баклажаны;
  - б) перец, кабачки, огурцы;
  - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
  - г) картофель, помидоры, огурцы.
11. **Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы**
  - а) 5° - 6°C;

- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1° - 2°C.

**12. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

**13. Наиболее ценным продуктом питания является рыба**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

**14. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

**15. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

**16. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

**17. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

**18. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г\* вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

**19. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

**20. К головоногим моллюскам относятся:**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

**21. Укажите термическое состояние мяса:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, опаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**22. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:**

- а) 0; б) -2; в) 4; г) не выше -6.

**23. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:**

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) подмороженное.

**24. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:**

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

**25. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:**

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приговление по лу ф аб рикатов.

**26. Дефростация мяса обеспечивает:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

**27. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:**

- а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;
- б) от 20 до 25°С. в течение 12...24 ч;
- в) **от 10 до 15 °С** в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут.

**28. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

**29. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:**

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, **ПАШИНУ**, верхнюю часть **ЗАДНЕЙ** ноги, наружную **ЧАСТЬ** задней ноги, боковую **ЧАСТЬ** задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

**30. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

**31. Укажите основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**32. Для шпигования мяса:**

- а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
- б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

**33. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:**

- а) -18...-20; б) -18...-24; в) -30...-35; г) -18...-24.

**34. Укажите температура и сроки хранения готовых крупянокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:**

- а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;
- б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;
- в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;
- г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

**35. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из свинины:**

- а) не более 90 сут.;
- б) не более 10 сут.;
- в) не более 30 сут.;
- г) не более 5 сут.

**36. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.

**37. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:**

- а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваивается.

**38. Внутри, какую полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыплет табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**39. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

**40. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**Эталон ответов:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
в	в	г	а	г	б	б	г	в	в	б	б
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
а	б	г	в	б	б	в	в	а	Г'	б	б
25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
а	в	а	б	а	б	б	а	г	г	а	а
37	38	39	40								
а	г	в	б								

**Критерии оценок: 40 - 36 - «5»**

**35 - 32 - «4»**

**31-28 -«3» 27 и**

**ниже - «2»**

# Квалификационный экзамен

## Инструкции для выполнения

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

### Задание № 1

1. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные – «Полтавские» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские».

2. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри»

#### Общие условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: учебный кулинарный цех.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

1. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой, сборниками рецептов. Оборудование: маркированные поварские ножи, разделочные доски, столовая посуда, столы, производственные ванны.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

### Задание № 2

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4 и 25 порций и оформить технико-технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

#### Общие условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: учебный кулинарный цех.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

2. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой, сборниками рецептов. Оборудование: маркированные поварские ножи, разделочные доски, столовая посуда, столы, производственные ванны.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

### Задание № 3

1. Приготовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками ) фаршированная» 2 **порции (колонка №1)**. Рассчитать полуфабрикат **на 2** и 15 порций и оформить технико - технологическую карту.

2. Приготовить полуфабрикат
3. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций н\ф «Треска (непластованная кусками ) фаршированная».
4. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 4**

1. Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Филе из рыбы (судак) фаршированное».
3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить из 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 5**

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции из трески. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций н\ф «Зразы «Донские».
3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошеной 2 категории?

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 6**

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом» 2 порции (судак). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории, используя мясо 2 сорта?

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 7**

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции (треска). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».
3. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной.

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 8**

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции (треска). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной?

Общие условия выполнения задания.

#### **Задание № 9**

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции (треска). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины.

**Общие условия выполнения задания.**

#### **Задание № 10**

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции (свинина - корейка). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).
3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских.

**Общие условия выполнения задания.**

#### **Задание № 11**

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции (свинина - корейка). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

**Общие условия выполнения задания.**

#### **Задание № 12**

1. Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции (говядина). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Мясо шпигованное» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе». Поступил лещ среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

**Общие условия выполнения задания.**

#### **Задание № 13**

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции (говядина). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное).
3. Сколько порций рулета можно приготовить из 3 кг крупного неразделанного сома? Какое количество хлеба потребуется?

**Общие условия выполнения задания.**

#### **Задание № 14**

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции (говядина). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории).
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускапия (выход готового 100 г).

**Общие условия выполнения задания.**

### **Задание № 15**

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции (треска потрошенная, обезглавленная, свежая). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Тельное из рыбы».
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припуска и я (выход готового блюда 100 г).

#### **Общие условия выполнения задания**

### **Задание № 16**

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции (говядина), Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубцы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушенное).
3. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг для варки звеньями с кожей без хрящей.

#### **Общие условия выполнения задания.**