

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)
Управления развития дополнительного образования (УРДО)



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

(профессиональная подготовка)

По профессии

Повар

256 часов

Начальник УРДО

Левкина О.М.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цели реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего «Повар» без изменения уровня образования.

Целью реализации настоящей программы является:

- 1) получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности.
- 2) получение указанными лицами 3-5 уровня квалификации профессии «Повар».

1.2 Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Повар 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов,

консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и

фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки основы рационального питания виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.) способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

1.3 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

На обучение по программе профессиональной подготовки принимаются:

- лица старше 18 лет, имеющие основное общее или среднее общее образование;
- лица, получающие среднее профессиональное, начальное профессиональное образование;
- лица старше 18 лет, не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц ранее не имевших профессии рабочего.
- лица не достигшие 18-ти летнего возраста, имеющие основное общее образование при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования.

На обучение принимаются лица, имеющие врачебное свидетельство о состоянии здоровья с разрешением работы по данной профессии.

1.4 Трудоемкость обучения

Общая трудоемкость программы составляет 256 академических часов.

Квалификация выпускника: Повар 2-3-4-5 разряда.

1.5 Форма обучения

Обучение осуществляется групповым методом численностью до 10 человек. Режим занятий – 8 часов в день, теоретическое обучение - всего 40 часов в неделю, практическое обучение – 6 часов в день, всего 30 часов в неделю. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут).

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Индекс	Наименование дисциплин	максимальная нагрузка обучающегося, часов	в том числе	
			Лекции, практические занятия	Самостоятельная работа (в том числе, включая ДОТ)
	Общепрофессиональный цикл			
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	6	2
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	12	10	2
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	16	14	2
4	Безопасность жизнедеятельности	14	12	2
	Профессиональный цикл			
5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	8+16	6+16	2
6	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	8+16	4+16	4
7	Технология приготовления супов и соусов	8+16	4+16	4
8	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	8+16	6+16	2
9	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10+16	6+16	4

10	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	8+16	6+16	2
11	Технология приготовления сладких блюд и напитков	8+16	6+16	2
12	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	14+16	14+16	0
13	Экзамен	6	4	2
	Всего:	256	226	30

2.2 Календарный учебный график

№ п /п	Наименование дисциплины	Всего часов	Учебные недели							
			1	2	3	4	5	6	7	8
	Общепрофессиональный цикл									
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	2	6	-	-	-	-	-	-
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	12	6	6	-	-	-	-	-	-
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	16	4	6	6	-	-	-	-	-
4	Безопасность жизнедеятельности	14	6	4	4	-	-	-	-	-
	Профессиональный цикл									
5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	8+16	4	4	8	8				
6	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	8+16				8	8	8		
7	Технология приготовления супов и соусов	8+16			8	8	8	-	-	-
8	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	8+16	8	8	8					
9	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10+16				6	10	2	8	

10	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	8+16	-	-	-	-	8	16		
11	Технология приготовления сладких блюд и напитков	8+16	-	-	-	-		8	8	8
12	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	14+16	-	-	-	-			20	10
13	Экзамен	6								6
	Всего:	256	30	34	34	30	34	34	36	24

2.3 Рабочие программы учебных предметов

2.3.1 Общепрофессиональный цикл

Тематический план дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

№ п/п	Наименование тем	количество часов
1	Основы микробиологии	2
2	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	2
3	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	2
4	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2
	Итого:	8

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- схему микробиологического контроля.

Тематический план дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

№ п/п	Наименование тем	количество часов
-------	------------------	------------------

1	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	2
2	Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2
3	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	2
4	Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	2
5	Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	4
	Итого:	12

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

знать:

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Тематический план дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Наименование тем	количество часов
2	Механическое, тепловое и холодильное оборудование	10

2	Организация рабочего места	6
	итого:	16

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

знать:

- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

Тематический план дисциплины Безопасность жизнедеятельности

№ п/п	Наименование тем	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ
1	Основы законодательства Российской Федерации в области охраны труда	2
2	Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	4
3	Электробезопасность. Пожарная безопасность	4
4	Требования безопасности к производственному оборудованию. Типовые инструкции по охране труда для поваров.	4
	итого:	14

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2.3.2 Профессиональный цикл

Наименование модуля		количество часов	
		обяз. аудиторной нагрузки	самостоятельной работы
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		8+16	
Содержание модуля	<p>Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.</p> <p>Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов</p> <p>Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.</p> <p>Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	6+16	2
<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; - правила их безопасного использования. 			

Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		8+16	
Содержание модуля	Санитарно-гигиенические требования. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	4+16	4
В результате освоения модуля обучающийся должен знать: –ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; –способы минимизации отходов при подготовке продуктов; –температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; –правила проведения бракеража; –способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; –правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования			
Технология приготовления супов и соусов		8+16	
Содержание модуля	Классификация супов и соусов. Технология приготовления бульонов, супов. Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов.	4+16	4
В результате освоения модуля обучающийся должен знать: – классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		8+16	
Содержание модуля	Технология обработки рыбы с костным скелетом. Подготовка полуфабрикатов из рыбы.	6+16	2

	Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из рыбы.		
<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; –последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; –правила проведения бракеража –способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; –правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; –температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; –виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 			
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		10+16	
Содержание модуля	<p>Химический состав и пищевая ценность мяса и мяса домашней птицы</p> <p>Механическая кулинарная разделка мяса.</p> <p>Приготовление мясных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p>	6+16	4
<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; –правила проведения бракеража; –способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; –правила хранения и требования к качеству; –температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения –полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; –виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 			
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		8+16	
Содержание модуля	<p>Санитарно-гигиенические требования.</p> <p>Подготовка гастрономических продуктов.</p> <p>Технология приготовления, оформления и отпуск горячих и холодных бутербродов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и оформление салатов (из свежих, вареных овощей, мясных, рыбных салатов, винегретов) и</p>	6+16	2

	простых холодных закусок. Составление инструкционно-технологической карты салатов.		
<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –классификация, пищевая ценность холодных блюд и закусок, –требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; –правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; –последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; –правила проведения бракеража; –правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; –способы сервировки и варианты требования к качеству холодных блюд и закусок, оформления; –температура подачи холодных блюд и закусок; –виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования 			
Технология приготовления сладких блюд и напитков		8+16	
Содержание модуля	<p>Холодные сладкие блюда – технология приготовления, отпуск, оформление, санитарные требования, органолептические способы определения готовности.</p> <p>Горячие сладкие блюда – технология приготовления, отпуск, оформление, санитарные требования, органолептические способы определения готовности.</p> <p>Холодные и горячие напитки - технология приготовления, отпуск, органолептические способы определения готовности.</p>	6+16	2
<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков; температура подачи; – требования к качеству сладких блюд и напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 			
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		14+16	
Содержание модуля	Ассортимент мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Пищевая ценность и назначение мучных блюд и мучных кулинарных	14+16	0

	изделий. Подбор и качество основного сырья и полуфабрикатов в производстве мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и мучных блюд и мучных кулинарных изделий с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (техника приготовления), режимы и параметры этапов производства мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Требования к качеству и безопасности готовых мучных блюд и мучных кулинарных изделий.		
В результате освоения модуля обучающийся должен знать:	<ul style="list-style-type: none"> – классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Всего часов		52+128	20
		200	

2.3.3 Практическое обучение

В результате прохождения учебной и производственной практик по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
ВПД.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

	ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД.3 Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2. Готовить простые супы.
	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД. 4 Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД. 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД. 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД. 7 Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПД. 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 8.1. Готовить и оформлять хлебобулочные изделия и хлеб
	ПК 8.2. Готовить мучные изделия
	ПК 8.3. Готовить и оформлять кондитерские изделия

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная практика

В результате прохождения данной практики обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- 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
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и

- соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - оценивать качество холодных блюд и закусок;
 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 - оценивать качество готовых блюд;
- Учебная практика проводится в учебном цехе техникума.

Производственная практика

Технологии, используемые на производственной практике - разбор конкретных ситуаций.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике дневник практики, отчет по практике.

Виды работ:

1. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями:
 - Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС.
 - Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.
2. Описание вида производственных работ.
 - Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.
 - Выбор способов тепловой обработки овощей и грибов.
 - Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.
 - Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей.
 - Приготовление блюд и гарниров из запеченных и фаршированных овощей грибов.
 - Подготовка к производству круп, бобовых, макаронных изделий.
 - Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий.
 - Подготовка к производству яиц и творога.
 - Приготовление блюд из яиц и творога.
 - Подготовка к производству сырья для блюд из теста.

- Приготовление блюд из теста.
- Приготовление бульонов и отваров
- Приготовление простых супов.
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.
- Приготовление простых холодных и горячих соусов
- Обработка рыбы с костным скелетом
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Приготовление различных простых блюд из рыбы
- Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- Приготовление основных ПФ из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясопродуктов.
- Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
- Приготовление и оформление салатов.
- Приготовление и оформление простых холодных закусок.
- Приготовление и оформление простых холодных блюд.
- Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд;
- Приготовление простых горячих напитков;
- Приготовление и оформление простых холодных напитков

3. Обобщение материалов и составление отчёта по практике.

Отчет по практике и производственная характеристика с места производственного практического обучения является неотъемлемым условием для присуждения обучающемуся квалификационного разряда по профессии Повар.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к кадровому обеспечению реализации программы

Преподаватели общепрофессиональных и профессиональных дисциплин имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения имеют образование не ниже среднего (полного) общего, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет (разряд по профессии на 1-2 выше, чем у обучающихся граждан).

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации, стажировку на производстве не реже 1 раза в 3 года.

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального обучения предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного производства и рабочих мест.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- персональными компьютерами;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организация рабочего места.

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, макеты, схемы;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения: ПК по количеству обучающихся в подгруппе

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

Рабочие столы по количеству учащихся (на подгруппу), моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, гастроемкости, проектор, экран, ПК, стеллажи для документов, учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.

3.3 Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;
- Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 апреля 2018г №215 «О внесении изменений в некоторые выпуски Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих»;
- Иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность в Российской Федерации.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария : Учеб. для проф. образования \ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-328с.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач.проф. образования\ Н.И. Дубровская.-2-еизд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240с.
7. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования\ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

8. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для начального профессионального образования / В. П.Золин. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 248 с.
9. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студентов учреждений нач.проф. образования/ Т.А. Качурина-М.: Издательский центр «Академия»,2013.- 160с
10. Лысенко Ю, Лысенко М. Таипова Э., Экономика предприятия торговли и общественного питания: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения.- СПб.: Питер,2013.-41бил..
11. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.
12. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для начального профессионального образования. П.Матюхина. - М. : ИРПО : Академия, 2012. - 184 с.
13. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012. – 272 с.
14. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 2-е изд., стер. –М. : Издательский ценитр «Академия», 2015.-128с.
15. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-192с.
16. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \Е.И. Соколова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014/ 288с
17. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для начального профессионального образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие

- для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2012. – 416 с.
19. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с
 20. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования\ Харченко, Л.Г.Чеснокова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 304с.
 21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф.образования \ Л.З. Шильман.- М.Издательский центр «Академия», 2012.- 176с.
 22. Калькуляция и основы учета на предприятиях общественного питания: Учебное пособие\ Автор- составитель О.И.Малороссиянова .-Кемеровоб Изд-во ГОУ «КРИРПО», 20014.-101с.
 23. Повар: практические основы профессиональной деятельности учебное пособие \ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я. Шмакова.- М.: Академкнига/ Учебник, 2004.-160с.: ил.
 24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования / Н. Э. Харченко Москва: Академия, 2006.
 25. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов Москва: Академия, 2010.

Интернет- ресурсы

1. <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>
2. <http://www.eq-vip.ru/articles/>
3. <http://www.povar.ru/>
4. <http://www.supercook.ru/>
5. <http://www.happycook.ru/>
6. <http://www.kuking.net/>
7. <http://www.eda-server.ru/>

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором техникума. Экзамен (квалификационный) проводится с использованием экзаменационных билетов, тестовых заданий и выполнением обучающимся практической (комплексной) квалификационной работы.

На прием экзамена отводится не более 6 академических часов. При проведении экзаменов с использованием автоматизированных систем, время, отводимое на экзамен уменьшается до фактически затраченного. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки электрослесарей. Практическое обучение (учебная практика) проходит на базе учебно-производственных мастерских, укомплектованных необходимым оборудованием.

Производственное обучение (практика) является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики.

Производственную практику обучающиеся проходят на рабочих местах предприятий города. Режим труда: работа самостоятельно или в составе производственной бригады в одну или две смены в соответствии с режимом, действующим на предприятии.

Целью производственной практики, как заключительного этапа учебно-воспитательного процесса, является завершение производственного обучения и подготовка будущего рабочего к самостоятельной высокопроизводительной работе на предприятии.

Последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины может изменяться при условии выполнения программы учебной дисциплины.

Количество часов, отведенных как на изучение учебных дисциплин, так и на производственное обучение и профессиональную практику, могут быть

увеличены/снижены путем введения/исключения дополнительных тем и упражнений, учитывающих региональные особенности и потребности работодателя.

Примерный перечень экзаменационных билетов для проведения квалификационного экзамена по теоретическому обучению

Экзаменационные билеты являются примерными, их содержание при необходимости может корректироваться преподавателем, рассматриваться методической комиссией и утверждаться директором техникума.

Билет 1

1. Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Правила подачи.

2. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Условия и сроки хранения. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Пирожки печеные. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет 2

1. Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование. Первичная обработка плодовых и салатных, консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.

2. Технология приготовления пресного теста для пельменей и вареников. Изготовление полуфабрикатов пельменей рыбных и вареников с вишней. Приготовление пельменей и вареников. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Билет 3

1. Первичная обработка корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления котлет морковных. Требования к качеству. Правила подачи.

2. Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Приготовление полуфабриката лапши домашней. Условия и сроки хранения.

Использование полуфабриката. Подготовка полуфабриката лапши к приготовлению супа-лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Билет 4

1. Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей. Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Правила подачи.

2. Технология приготовления пресного теста для блинчиков. Технология приготовления блинчиков с творогом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

3. Санитарные правила мытья посуды, инвентаря производства.

Билет 5

1. Ассортимент щей. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент запеченных рыбных блюд. Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

3. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

Билет 6

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, фарширования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в овощном цехе.

Билет 7

1. Ассортимент борщей. Технология приготовления борщей из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка и кулинарная разделка туш говядины. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в горячем цехе.

Билет 8

1. Ассортимент рассольников. Технология приготовления рассольника ленинградского. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Классификация салатов. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в мясо-рыбном цехе.

Билет 9

1. Ассортимент супов из картофеля. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи котлет рыбных с соусом грибным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в холодном цехе.

Билет 10

1. Супы. Классификация супов. Ассортимент супов молочных. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация блюд из рыбы по способу тепловой обработки. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

3. Правила пожарной безопасности в цехах предприятий общественного питания.

Билет 11

1. Первичная обработка и кулинарная разделка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация сладких блюд. Технология приготовления киселя из клюквы. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования производства.

Билет 12

1. Первичная обработка говяжьей печени. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи печени по-строгановски с кашей перловой рассыпчатой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления какао. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.

3. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания.
Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Билет 13

1. Ассортимент блюд из творога. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы «в кармашек». Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи птицы отварной с припущенным рисом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Сырьё и продукты переработки для производства продукции общественного питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Билет 14

1. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления омлета натурального запечёного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

Билет 15

1. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления макарон с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент блюд из мяса тушеного. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Билет 16

1. Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом брусничным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления рубленой массы из мяса. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству массы и изделий. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи бифштекса рубленого с яйцом с картофелем жареным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Билет 17

1. Технология приготовления каши молочной манной жидкой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Фарш яблочный. Способы и технология приготовления, кулинарное использование. Условия и сроки хранения.
3. Сборник рецептов, содержание, правила пользования

Билет 18

1. Тепловая кулинарная обработка. Классификация. Способы. Изменения, происходящие с продуктами при тепловой обработке.
2. Ассортимент холодных напитков. Технология приготовления напитка апельсинового. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.
3. Фарш капустный. Технология приготовления. Требования к качеству. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

Билет 19

1. Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Фарш картофельный. Технология приготовления. Кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
3. Классификация холодных блюд и закусок. Виды и ассортимент бутербродов. Технология приготовления открытых бутербродов с маслом селёдочным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Перечень практических (комплексных) квалификационных работ

Вариант 1.

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок

Вариант 2.

1. Суп картофельный с рыбой
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
3. Компот из сухофруктов

Вариант 3.

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушеная

Вариант 4.

1. Гуляш из говядины
2. Каша перловая рассыпчатая
3. Кисель из клюквы

Вариант 5.

1. Суп картофельный с мясными фрикадельками
2. Печень жареная с луком
3. Чай с молоком

Вариант 6.

1. Курица отварная
2. Рис припущенный
3. Кисель из брусники

Вариант 7.

1. Суп - лапша домашняя с курицей
2. Запеканка картофельная с овощами
3. Соус грибной

Вариант 8.

1. Суп - лапша домашняя с грибами
2. Зразы картофельные со сметаной
3. Напиток апельсиновый

Вариант 9.

1. Окрошка овощная
2. Жаркое по-домашнему
3. Напиток из кураги

Вариант 10.

1. Щи из свежей капусты с картофелем
2. Печень по-строгановски
3. Картофель отварной с маслом

Вариант 11.

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

Вариант 12.

1. Сельдь с луком
2. Азу.
3. Напиток лимонный

Вариант 13.

1. Салат мясной
2. Каша молочная пшеничная вязкая
3. Компот из чернослива, кураги, изюма

Вариант 14.

1. Щи из квашеной капусты с картофелем
2. Плов из свинины
3. Кофе чёрный

Вариант 15.

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Тефтели мясные (2 вариант)
3. Макароны отварные с маслом

Вариант 16.

1. Салат из белокачанной капусты
2. Суп картофельный с горохом
3. Жаркое по - домашнему

Вариант 17.

1. Рассольник домашний
2. Биточки рисовые
3. Соус абрикосовый

Вариант 18.

1. Салат из свёклы с черносливом
2. Вареники ленивые
3. Какао на молоке

Вариант 19.

1. Суп рисовый с мясом
2. Запеканка из творога со сметаной
3. Напиток из шиповника

Вариант 20.

1. Оладьи из печени
2. Картофель в молоке
3. Компот из апельсинов

Вариант 21.

1. Рыба, запечённая по-русски
2. Оладьи со сметаной
3. Напиток из брусники

Вариант 22.

1. Биточки рыбные
2. Котлеты картофельные
3. Кисель молочный

Вариант 23

1. Салат из моркови с сыром
2. Пельмени с рыбой
3. Напиток из клюквы

Вариант 24

1. Салат из свежих огурцов
2. Вареники с картофелем
3. Желе из концентрата