

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта»

Согласовано:

Менеджер общесобес
ного обслуживания
ООО «Алгебра»
Ирина МВ



Утверждена

Приказом директора ОГБПОУ «БТЖТ
Костромской области»

от «31» августа 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 16675 «Повар»

профессиональная подготовка

квалификация: повар 3-го разряда

Буй, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии

от «25» июня 20 22 г.

Протокол № 12

Организация разработчик: ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

Разработчик: Лебедев С.Ю. мастер производственного обучения ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка

- 1.1. Цель реализации программы
- 1.2. Планируемые результаты обучения
- 1.3. Категория слушателей
- 1.4. Форма обучения
- 1.5. Срок освоения программы

Раздел 2. Содержание программы

- 2.1. Учебный план
- 2.2. Учебно-тематический план
- 2.3. Календарный учебный график
- 2.4. Рабочая программа

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

- 4.1. Материально-технические условия реализации программы
- 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы
- 4.3. Кадровые условия реализации программы

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (*профессиональная подготовка*) разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ N 438 от 26 августа 2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 1 июня 2021 года),
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. N 113 н об утверждении профессионального стандарта «Повар». Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

на основе:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) выпуск № 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.
- Профессионального стандарта «Повар». Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

По результатам обучения и после успешной сдачи квалификационного экзамена выдается свидетельство о квалификации рабочего, должности служащего.

1.1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (*профессиональная подготовка*) направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности

пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных

изделий

- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

иметь практический опыт:

- Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

1.3. Категория слушателей:

- лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего;

1.4. Форма обучения: очно-заочная

1.5. Срок освоения программы: 320 академических часа

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. кон троль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	48	31	12	5	
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	6	3	1	Зачет
1.2	Основы товароведения продовольственных товаров	10	6	3	1	Зачет
1.3	Охрана труда	10	7	2	1	Зачет
1.4	Основы калькуляции и учета	10	7	2	1	Зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	5	2	1	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	268	69	193	6	
2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	7	2	1	Дифференцированный зачет
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	24	5	1	Дифференцированный зачет
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	19	4	1	Дифференцированный зачет
2.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14	9	4	1	Дифференцированный зачет
2.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	14	10	3	1	Дифференцированный зачет
2.6	Производственная практика	176	-	175	1	
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	4	-	-	4	Квалификационный экзамен

	ИТОГО:	320	100	205	15	
--	--------	-----	-----	-----	----	--

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат ор. занятия	промеж. и итог.кон троль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	48	31	12	5	
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	6	3	1	Зачет
1.1.1	Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания	2	2	-	-	
1.1.2	Основы физиологии питания	3	2	1	-	
1.1.3	Основы микробиологии	2	1	1	-	
1.1.4	Основы гигиены и санитарии	2	1	1	-	
1.1.5	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.2	Основы товароведения продовольственных товаров	10	6	3	1	Зачет
1.2.1	Предмет и задачи товароведения	1	1	-	-	
1.2.2	Зерно и продукты его переработки	1	1	-	-	
1.2.3	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	2	1	1	-	
1.2.4	Крахмал, сахар и кондитерские изделия Дрожжи и химические разрыхлители	1	1	-	-	
1.2.5	Молочные продукты	2	1	1	-	
1.2.6	Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты.	2	1	1	-	
1.2.7	Яйца и яичные продукты	1	-	-	1	Зачет
1.2.8	Промежуточный контроль					Зачет
1.3	Охрана труда	10	7	2	1	
1.3.1	Законодательство по охране труда	3	3	-	-	
1.3.2	Техника безопасности	3	2	1	-	
1.3.3	Противопожарная безопасность	3	2	1	-	
1.3.4	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.4	Основы калькуляции и учета	10	7	2	1	Зачет
1.4.1	Бухгалтерский учет	1	1	-	-	
1.4.2	Общие принципы организации учета на предприятиях	3	2	1	-	

	общественного питания					
1.4.3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	1	1	-	-	
1.4.4	Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	2	1	1	-	
1.4.5	Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	1	-	-	
1.4.6	Инвентаризация	1	1	-	-	
1.4.7	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	5	2	1	Зачет
1.5.1	Механическое оборудование	1	1	-	-	
1.5.2	Тепловое оборудование	2	2	-	-	
1.5.3	Холодильное оборудование	2	1	1	-	
1.5.4	Организация рабочего места	2	1	1	-	
1.5.5	Промежуточный контроль	1	-	-	1	
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	268	69	193	6	
2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	7	2	1	Дифференцированный зачет
2.1.1	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	-	-	
2.1.2	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	7	5	2	-	
2.1.5	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Дифференцированный зачет
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	24	5	1	Дифференцированный зачет
2.2.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	-	-	
2.2.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2	2	-	-	
2.2.3	Организация и техническое	4	3	1	-	

	оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
2.2.4	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2	2	-	-	
2.2.5	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	2	2	-	-	
2.2.6	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	1	1	-	-	
2.2.7	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	4	3	1	-	
2.2.8	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	4	3	1	-	
2.2.9	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	3	1	-	
2.2.10	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	4	3	1	-	
2.2.11	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Дифференцированный зачет
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	19	4	1	Дифференцированный зачет
2.3.1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4	3	1	-	
2.3.2	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	4	4	-	-	
2.3.3	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	5	4	1	-	
2.3.4	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	4	3	1	-	
2.3.5	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6	5	1	-	
2.3.2	Промежуточный контроль	1			1	Дифференцированный зачет
2.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14	9	4	1	Дифференцированный зачет
2.4.1	Характеристика процессов	2	2	-	-	

	приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков					
2.4.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	3	2	1	-	
2.4.3	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	4	3	1	-	
2.4.4	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	4	2	2	-	
2.4.5	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Дифференцированный зачет
2.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	14	10	3	1	Дифференцированный зачет
2.5.1	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1	1	-	-	
2.5.2	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	3	2	1	-	
2.5.3	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1	1	-	-	
2.5.4	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	2	2	-	-	
2.5.5	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	3	2	1	-	
2.5.6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	3	2	1	-	
2.5.7	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Дифференцированный зачет
2.6	Производственная практика	176	-	175	1	Дифференцированный зачет
3	Квалификационный экзамен –Проверка теоретических знаний: тестирование –Практическая квалификационная работа	4	-	-	4	Тест Практическая работа
	ИТОГО:	320	100	205	15	

2.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

№	Наименование модулей	Количество часов	Распределение учебной нагрузки в часах по неделям								
			1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Раздел 1. Теоретическое обучение										
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	2	2	3	3					
1.2	Основы товароведения продовольственных товаров	10	3	3	2	2					
1.3	Охрана труда	10	2	2	3	3					
1.4	Основы калькуляции и учета	10	3	3	2	2					
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	2	2	2	2					
	Раздел 2. Профессиональный курс										
2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	2	2	3	3					
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	8	8	7	7					
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	6	6	6	6					
2.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14	3	3	4	4					
2.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	14	3	3	4	4					
2.6	Производственная практика	176					40	40	40	40	16
3.	Квалификационный экзамен	4									4
	ИТОГО:	320	34	34	36	36	40	40	40	40	20

2.4. Рабочая программа

Дисциплина 1.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема 1.1.1 Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания

Тема 1.1.2 Основы физиологии питания

Пищевые вещества и их значение. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода. Пищеварение и усвояемость пищи.

Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее. Обмен веществ и энергии.

Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Питание различных групп населения.

Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании

Практические занятия

Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»

Тема 1.1.3 Основы микробиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.

Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия. Меры предупреждения.

Практические занятия Составление мероприятий по профилактике отравлений

Тема 1.1.4 Основы гигиены и санитарии

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм.

Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.

Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура.

Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение

Санитарные требования: к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Практические занятия Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.

Дисциплина 1.2 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.2.1 Предмет и задачи товароведения

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая ценность. Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. Штриховой код.

Тема 1.2.2 Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2.3 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Овощи. Плоды. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии.

Практическая работа: Составление таблицы: Хранение продовольственных товаров

Тема 1.2.4 Крахмал, сахар и кондитерские изделия Дрожжи и химические разрыхлители.

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахарный песок. Сахар-рафинад литой и прессованный. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Мучные кондитерские товары. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2.5 Молочные продукты

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Молоко. Сгущенное и сухое молоко. Сливки, сметана.

Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Сыры, сычужные и кисломолочные. Сыры плавленые, топленые и сыры в порошке. Кулинарное использование.

Практические занятия: Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.

Тема 1.2.6 Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты.

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Кулинарное использование.

Практические занятия: Мясо и мясные продукты, расположение и товарное соседство

Тема 1.2.7 Яйца и яичные продукты

Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Меланж и яичный порошок. Использование в кулинарии.

Дисциплина 1.3 Охрана труда

Тема 1.3.1 Законодательство по охране труда

Законодательство по охране труда и промышленной экологии. Нормативно-техническая документация по охране труда. Надзор и контроль за соблюдением правил и норм по охране труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Подбор и обучение персонала. Система стандартов безопасности труда.

Тема 1.3.2 Техника безопасности

Правила эксплуатации оборудования и безопасности труда. Воздействие электрического тока на организм человека. Основные причины поражения электрическим током. Защита от поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Первая помощь при ушибах, порезах, ожогах, отравлениях, поражения электрическим током. Правила безопасной эксплуатации машин для подготовки кондитерского сырья, для обработки мяса и рыбы, для обработки овощей и картофеля, пищеварочные котлов, пароварочных шкафов, аппаратов для жарки и выпечки, варочно-жарочного оборудования, водогрейного оборудования, холодильное оборудование.

Практическая работа Меры защиты от поражения электрическим током

Тема 1.3.3 Противопожарная безопасность

Меры пожарной безопасности. Пожарная опасность веществ, производств, технологических процессов, оборудования. Молниезащита. Средства пожаротушения. Пожарно-технический минимум. Профилактические методы. Активные методы защиты. Пассивные методы обеспечения огнезащиты. Система пожарной сигнализации.

Практическая работа Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания

Дисциплина 1.4 Основы калькуляции и учета

Тема 1.4.1 Бухгалтерский учет

Понятие, задачи, метод.

Тема 1.4.2 Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Отчетность материально ответственных лиц.

Практическая работа: Составление договора о материальной ответственности

Тема 1.4.3 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.

Тема 1.4.4 Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе

Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.

Практическая работа: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.

Тема 1.4.5 Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря

Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания

Тема 1.4.6 Инвентаризация

Понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление

Дисциплина 1.5 Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема 1.5.1 Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 1.5.2 Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 1.5.3 Холодильное оборудование

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.

Практическая работа Схема расстановки оборудования в холодном цехе согласно технологическому процессу

Тема 1.5.3 Организация рабочего места

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

Практическая работа Организация рабочего места повара.

Раздел 2.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2.1.1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 2.1.2 Обработка сырья при приготовлении полуфабрикатов из него.

Обработка, нарезка, формовка овощей (клубнеплодов, корнеплодов). Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов (капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени). Обработка, нарезка, формовка грибов.

Обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой) Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Кулинарное назначение. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины, требования к

качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы обработки домашней птицы. Виды заправки тушек домашней птицы кулинарное назначение. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие: Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом

Практическое занятие: Нарезка овощей различными способами.

Раздел 2.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.2.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.

Тема 2.2.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусочных с раздачей/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусочных к отпуску на вынос

Практическое занятие: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных в отварном, жареном виде.

Тема 2.2.4 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.

Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.

Тема 2.2.5 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.

Тема 2.2.6 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

Тема 2.2.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения,

замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

Лабораторное занятие: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 2.2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

Практическое занятие: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.

Тема 2.2.9 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.

Лабораторная работа: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.

Тема 2.2.10 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.

Лабораторное занятие: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде.

Раздел 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.3.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Классификация холодной кулинарной продукции. Ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества овощей.

Тема 2.3.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, заправок. Значение в

питании холодных соусов, заправок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

Тема 2.3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.

Лабораторная работа: Приготовление, оформление и отпуск салата «Цезарь».

Тема 2.3.4 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии *Cook&Serve*. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.

Лабораторная работа: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов.

Тема 2.3.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости

от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных блюд из мяса. Приготовление холодных блюд из мяса. Оформление холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции: холодных блюд из мяса. Оформление документации по качеству готовой продукции: холодных блюд из мяса.

Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Раздел 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 2.4.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов. Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Технологический цикл приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции. Комбинирование способов приготовления горячих напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов горячих сладких блюд, десертов, напитков. Требования к организации хранения готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков. Требования к организации хранения готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 2.4.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. Техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. Организация работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента. Организация работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента. Техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой. Организация хранения холодных сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка. Организация отпуска горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка. Организация хранения холодных, напитков с раздачи/прилавка. Организация отпуска горячих напитков с раздачи/прилавка. Подготовки готовой продукции (холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков) к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Практическое занятие Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

Тема 2.4.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание). Извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе).

Тема 2.4.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование). Рецептуры, технология приготовления. Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки)

Раздел 2.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2.5.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.5.2 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Характеристика, классификация и ассортимент основных видов кондитерского сырья. Правила подготовки кондитерского сырья к использованию. Характеристика, классификация и ассортимент продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила подготовки к использованию продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пищевые добавки и разрыхлители теста. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

Лабораторная работа: Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – сахарный песок.

Тема 2.5.3 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.

Тема 2.5.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.

Тема 2.5.5 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Понятие «упек» и «припек». Расчет влажности муки. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическая работа Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.5.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Замес теста для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба безопасным способом. Расстойка теста. Формование хлебобулочных изделий и хлеба. Выпекание хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.

Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.

Раздел 2.6 Производственная практика

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и

полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос
9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
11. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
20. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности

готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

21. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
22. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточный контроль

Раздел программы: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

- «3» - за 60% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,
- «5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Выберите правильный вариант ответа:
Ежедневно перед работой, работники пищеблока должны мыть с мылом...
А) кисти рук;
Б) руки до локтя;
В) руки до плеча.
2. Закончите предложение:
В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят...
3. Выберите три правильных варианта ответа:
Согласно Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 предъявляется ряд санитарных требований при приготовлении пищи
А) к содержанию волос;
Б) к содержанию тела;
В) к содержанию санитарной одежде;
Г) к содержанию ног;
Д) к содержанию рук.
4. Закончите предложение:
Санитарный режим поведения обязывает работников общественного питания следить за чистотой...
5. Установите очередность операций обработки оборудования: Съёмные рабочие части машин после окончания работы...
А) дезинфицируют;
Б) моют;
В) ополаскивают;
Г) просушивают;
Д) ещё раз ополаскивают
6. Закончите предложение:
Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой при температуре...
7. Вставьте пропущенное число:
Для дезинфекции столовой посуды в 10 литрах воды разводят...грамм хлорамина.

8. Установите соответствие:
- | | |
|--------------------|-----------------------|
| А) Форма бактерий; | 1) яйцевидная; |
| Б) Форма дрожжей; | 2) нитевидная; грибов |
| В) Форма плесневых | 3) шаровидная. |
9. Выберите правильный вариант ответа:
Микрококки относятся к группе...
- А) дрожжей;
Б) вирусов;
В) бактерий.
10. Закончите предложение:
Дрожжи используют в производстве...
11. Выберите три правильных варианта ответа:
Признаками заболевания дизентерии являются...
- 1) повышенная температура;
2) двоение в глазах;
3) боли в области кишечника;
4) ослабление ясности зрения;
5) многократный жидкий стул.
12. Закончите предложение: Основными признаками заболевания ботулизмом являются...
13. Объясните, как очищают воздух в помещениях предприятий общественного питания.
14. Установите очерёдность операций обработки инвентаря:
- А) прокаливают в жарочном шкафу;
Б) ополаскивают горячей водой;
В) моют с добавлением моющих средств;
Г) обсушивают.
15. Вставьте пропущенное слово:
Полы производственных помещений моют водой.

Эталон ответов.

1. Б
2. халат, колпак, фартук, специальная обувь
3. Б, В, Д
4. рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды
5. 1 – Б, 2 – В, 3 – А, 4 – Д, 5 – Г
6. 65
7. 20
8. А – 3, Б – 1, В – 2
9. В
10. в производстве кисломолочных продуктов, хлебопечении, виноделии
11. 1; 3; 5.
12. двоение в глазах, ощущение тумана, головная боль.
13. воздух очищают с помощью искусственной вентиляции, открытых форточек и влажной уборкой.
14. 1 – в; 2 – б; 3 – а; 4 – г.
15. горячей

Раздел программы: Основы товароведения продовольственных товаров

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.
Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,
«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,
«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Основная зерновая культура.
А) пшеница
Б) овёс
В) рожь
2. От чего зависит пищевая ценность крупы
А) от вида и характера обработки
Б) от химического состава
В) от вида зерна.
3. Из пшеницы вырабатывают
А) толокно
Б) манную крупу
В) геркулес
4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы
А) гречиха
Б) продел
5. Прогоркание крупы это....
А) плесневение
Б) порча в результате длительного хранения
В) окисление жира
6. Важные составные части муки
А) углеводы
Б) крахмал и белки
В) витамины
7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука
Б) сахар
В) соль
8. По какому признаку делятся макаронные изделия
А) по виду
Б) по форме
В) по размеру
9. Ответственная операция при изготовлении макарон
А) замес теста
Б) формование
В) сушка
10. Высушенные продукты растительного происхождения
А) приправы
Б) молодые побеги растений
В) пряности
11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки
А) ничего
Б) расплывается и киснет
В) получается пористое изделие
12. Время выпечки хлеба
А) 30 мин.
Б) от 8 до 80 мин.
В) от 50 до 120 мин.
13. Опара составляет:
А) 40% воды – 60% муки
Б) 50% воды – 50% муки

- В) 60% воды – 40% муки
14. К группе тыквенных овощей относятся:
- А) патиссоны
 - Б) шпинат
 - В) арбуз
15. К группе десертных овощей относятся:
- А) сельдерей
 - Б) спаржа
 - В) щавель

Раздел программы: Охрана труда

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

- «3» - за 60% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,
- «5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Охрана труда это:
 - а) Личная ответственность за безопасность труда
 - б) Обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
 - в) Улучшение условий труда работников
 - г) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно - технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия
2. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие на всей территории России для всех предприятий, организаций, учреждений и устанавливающие основные принципы и правила государства в области охраны труда:
 - а) единые акты;
 - б) межотраслевые акты;
 - в) отраслевые акты.
3. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие во всех отраслях экономики без исключения:
 - а) отраслевые акты;
 - б) межотраслевые акты;
 - в) единые акты.
4. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:
 - а) 36 часов в неделю;
 - б) 40 часов в неделю;
 - в) 48 часов в неделю.
5. Для работников в возрасте от 16 до 18 лет сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается:
 - а) не более 24 часов в неделю;
 - б) не более 36 часов в неделю;
 - в) не более 35 часов в неделю.
6. Продолжительность ежедневной работы (смены) для инвалидов не может превышать:
 - а) 5 часов;
 - б) 7 часов;
 - в) в соответствии с медицинским заключением.
7. Продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:
 - а) 30 минут;

- б) 1 час;
 - в) 2 часа.
8. Накануне выходных дней продолжительность работы при 6-ти дневной рабочей неделе не может превышать:
- а) 5 часов;
 - б) 6 часов;
 - в) 7 часов.
9. Продолжительность смены в ночное время сокращается без последующей отработки на:
- а) 1 час;
 - б) 2 часа;
 - в) 30 минут.
10. Ночное время:
- а) с 23 до 6 часов;
 - б) с 22 до 6 часов;
 - в) с 23 до 5 часов.
11. Работники, имеющие детей-инвалидов к работе в ночное время:
- а) не могут привлекаться;
 - б) могут привлекаться без их письменного согласия;
 - в) могут привлекаться с их письменного согласия.
12. Работа, выполняемая работником по инициативе работодателя за пределами установленной для работника продолжительности рабочего времени:
- а) сверхурочная работа;
 - б) дополнительная работа;
 - в) лишняя работа.
13. При производстве временных работ по ремонту механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.
14. При необходимости выполнить (закончить) начатую работу, которая по техническим условиям производства не могла быть выполнена в течение установленной продолжительности рабочего времени, если невыполнение этой работы может повлечь порчу или гибель имущества работодателя либо создать угрозу жизни и здоровью людей, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.
15. При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия;
 - б) допускается без его согласия;
 - в) не допускается.

Раздел программы: Основы калькуляции и учета

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
 - а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а. издержек и получения прибыли;
 - б. издержек и налогов;
 - в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
 - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
 - а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б. продукцию собственного производства;
 - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Назовите цель составления плана- меню:
 - а. чтобы сосчитать выручку;
 - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения; в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
 - а. по меню;
 - б. по сборнику рецептур;
 - в. по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
 - а. рассчитывают средние рыночные;
 - б. по распоряжению директора предприятия;
 - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
 - а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
 - б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
 - в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Эталон ответа

- | | |
|------|-------|
| 1. а | 6. в |
| 2. в | 7. в |
| 3. в | 8. б |
| 4. б | 9. в |
| 5. а | 10. в |

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

- «3» - за 60% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,
- «5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:
 - А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
 - Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
 - В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
 - Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.
2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:
 - А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;
 - Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
 - В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
 - Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.
3. К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:
 - А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
 - Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
 - В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
 - Г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.
4. Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечения потребителей, - это:
 - А) бар;
 - Б) ресторан;
 - В) кафе;
 - Г) столовая.
5. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары, - это:
 - А) бар;
 - Б) ресторан;
 - В) кафе;
 - Г) столовая.
6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции

общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:

- А) бар;
- Б) закусочная;
- В) кафе;
- Г) столовая.

7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:

- А) бар;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей, - это:

- А) закусочная;
- Б) ресторан;
- В) кафе;
- Г) столовая.

9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:

- А) закусочная;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) столовая.

11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) кафе;
- Г) кофейня.

12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:

- А) кафетерий;
- Б) предприятие быстрого обслуживания;
- В) магазин кулинарии;
- Г) кофейня.

13. Рестораны класса люкс характеризуются:

- А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным

ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

14. Рестораны высшего класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

15. Рестораны первого класса характеризуются:

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

Ответы на контрольные задания

1. А	9. Б
2. В	10. А
3. Г	11. Г
4. Б	12. В
5. А	13. А
6. В	14. Б
7. Г	15. В
8. А	

Раздел программы: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
 - а) в свекле, моркови;
 - б) в чесноке, луке, редьке;
 - в) в картофеле, хрене;
 - г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

- а) в картофеле, тыкве;
 - б) в сельдерее, петрушке;
 - в) в свекле, капусте;
 - г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
- а) в картофеле, свекле;
 - б) в капусте, моркови;
 - в) в репе, редьке, хрене;
 - г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
- а) в свекле, моркови, репчатом луке;
 - б) в тыкве, кабачках;
 - в) в редьке, картофеле;
 - г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
- а) в моркови, капусте;
 - б) в помидорах, чесноке;
 - в) в помидорах, щавеле;
 - г) в свекле, репе.
6. Какой корнеплод является самым ранним?
- а) редька;
 - б) морковь;
 - в) редис;
 - г) хрен.
7. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
- а) морковь;
 - б) редис;
 - в) свекла;
 - г) сельдерей.
8. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?
- а) морковь;
 - б) сельдерей;
 - в) свекла;
 - г) брюква.
9. Какой корнеплод содержит каротин?
- а) морковь;
 - б) сельдерей;
 - б) свекла;
 - г) редька.
10. Какой корнеплод содержит бетанин?
- а) морковь;
 - б) редис;
 - в) свекла;
 - г) пастернак.

Раздел программы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
 - А) повышают калорийность
 - Б) придают цвет
 - В) придают вкус и аромат
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо -костного бульона правильный:
 - А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
 - В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
 - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - Б) сокращения продолжительности варки
 - В) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку.
 - А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
 - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
 - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
 - А) соломка
 - Б) шашки
 - В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов
 - А) пассерование
 - Б) варка
 - В) припускание
8. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
 - А) варка
 - Б) бланширование
 - В) припускание
9. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
 - А) составом мясных продуктов
 - Б) подачей
 - В) отпуском?
10. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
 - А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
 - Б) хранение концентрированного бульона
 - В) хранение пассеровок?

Раздел программы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбальной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

Раздел программы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбальной системе.

Ставится отметка:

«3» - за 60% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,

«5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

Раздел программы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

Форма проведения: тест

Критерии оценивания:

Оценка знаний и умений обучающихся производится по четырехбалльной системе.

Ставится отметка:

- «3» - за 60% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70 – 80% правильно выполненных заданий,
- «5» - за 90 – 100% выполненных заданий.

Задания:

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
 - А) 27...290С;
 - Б) 29...300С;
 - В) 30...350С
2. Как определить готовность опары?
 - А) по внешним признакам (опара немного опадает);
 - Б) по вкусу;
 - В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
 - А) разрыхляют его, создают пористость;
 - Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
 - В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
 - А) с большим количеством сдобы;
 - Б) с малым количеством сдобы;
 - В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
 - А) с большим количеством сдобы;
 - Б) с малым количеством сдобы;
 - В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
 - А) тесто перебродило;
 - Б) недоброкачественные дрожжи;
 - В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
 - А) тесто перебродило;
 - Б) недоброкачественные дрожжи;

- В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
- А) тесто перебродило;
 - Б) недоброкачественные дрожжи;
 - В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
- А) 27...290С;
 - Б) 29...310С;
 - В) 30...350С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
- А) уменьшается;
 - Б) увеличивается;
 - В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
- А) уменьшается;
 - Б) увеличивается;
 - В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
- А) 45...500С;
 - Б) 55...600С;
 - В) 60...700С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
- А) 55...600С;
 - Б) 75...800С;
 - В) 90...1000С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
- А) для удаления посторонних примесей;
 - Б) для насыщения воздухом;
 - В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
- А) масса изделий;
 - Б) количество сдобы;
 - В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
- А) 2-3 мин;
 - Б) 4-5 мин;
 - В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
- А) 55...600С;
 - Б) 75...800С;
 - В) 40...500С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
- А) более длительной расстойки;
 - Б) более короткой расстойки;
 - В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
- А) тесто перебродило;
 - Б) недостаточная расстойка;
 - В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
- А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;
 - Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
 - В) температуру не меняют.

Раздел программы: Производственная практика

Форма проведения: опрос

Критерии оценивания:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Задания:

Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2

Вы работаете в птицеполовом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицеполовом цехе.

Задание № 3

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 4

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 5

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

Форма проведения: квалификационный экзамен

Критерии оценивания:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

В состав задания включены также практические работы, призванные выявить сформированные у обучающегося умения и навыки. Это практическое выполнение одного из заданий пройденное по программе

Оценка практического задания производится по следующим параметрам:

1. Качество и аккуратность выполнения задания.
2. Соблюдение технологии.
3. Организация рабочего места.
4. Соблюдение правил техники безопасности.

Отметка «5» ставится в том случае, когда все выше названные требования соблюдаются;

«4» - один или два параметра не соблюдены;

«3» - три параметра не соблюдены;

«2» - работа не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в ней, исправить невозможно;

Задания:

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сыром?
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки

11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели)
13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
17. Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.
18. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
19. Разделка передней четвертины говядины.
20. Сложные формы нарезки картофеля.
21. Техника обработки осетровой рыбы.
22. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
23. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
24. Все формы нарезки свеклы
25. Разделка задней четвертины говядины
26. Сложные формы нарезки из моркови.
27. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
28. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
29. Обработка томатных и тыквенных.
30. Характеристика и виды панировок
31. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
32. Техника подготовки щуки фаршированной.
33. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.
34. Требования к обвальщику мяса.
35. Особенности обработки судака, маринки.
36. Простые формы нарезки картофеля.
37. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
38. Обработка десертных овощей.
39. Заправка птицы в ножку.
40. Заправка птицы в кармашек.
41. Подготовка овощей к фаршированию.
42. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).
43. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
44. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.
45. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии
46. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
47. Обработка и характеристика мяса птицы
48. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Задания для практической части квалификационного экзамена

Заполнение технологической карты на блюдо по заданию

Расчет сырья изделия выходом на 4 порции

Ведение технологического процесса приготовления изделия

Вариант 1

1. Печень жареная с луком
2. Чай с молоком

Вариант 2

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

Вариант 3

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Макароны отварные с маслом

Вариант 4

1. Оладьи со сметаной
2. Напиток из брусники

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Кабинеты: социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские (лаборатории): учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.

Оборудование (технические средства обучения):

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- нормативные документы (СНиП, СанПиН, ГОСТ)

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с
 - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- учебная литература
- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для СПО. М., Академия, 2014.
 - Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М., Академия. 2017.
 - Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 - Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
 - Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 - Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 - Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко - «Феникс», 2013 – 373 с.
- электронные ресурсы
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников, привлеченных для реализации программы 3 чел., из них:

- преподаватели 1 чел.;
- мастера производственного обучения 2 чел.

Пронумеровано, прошнуровано
и заверено печатью 44

срок сдачи дела

Директор

Т.А. Чукурова

«11»

августа

20

гг.

