Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

/ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
_____ / Арефьева Е.В./
«15» сентября 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ « 16675 ПОВАР»

(профессиональная подготовка)

Квалификация: *Повар – 3 разряд*

Пенза, 2023

Программа прошла экспертизу Экспертного совета федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» и рекомендована к использованию.

Протокол заседания Экспертного совета от _____ № _____.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего *«16675», «Повар»*. Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего *«Повар»*.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Повар» 3-го квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть:

Сформированы компетенции:

приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции разнообразного ассортимента.

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарных изделий;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд,

особенности их применения;

- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;

- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;

- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия.

Должен овладеть навыками:

- приготовления кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.3 Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

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

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

4) Профессиональный стандарт *«Повар»,* утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610.

1.5 Трудоемкость обучения- 256 академических часа

1.6 Форма обучения - очная.

1.7 Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика (час)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль № 1 «Современные технологии в профессиональной сфере»								
1.1	Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур	**10**	6	4	-	-	-	-
1.2.	Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.	**14**	10	4	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	**2**	-	2	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 1:	**26**	**16**	**10**	-	-	-	-
Модуль № 2 «Стандарты Профессионалы по компетенции «Поварское дело»								
2.1	Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессией «Повар»	**12**	10	2	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	**2**	-	2	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 2:	**14**	**10**	**4**		-	-	-
Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»								
3.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	**30**	20	10	-	-	-	-
3.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	**24**	18	6	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	**2**	-	2	-	-	-	**зачет**

	Итого по модулю 3:	**56**	**30**	**20**	**6**	**-**	**-**	**-**
Модуль № 4 «Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»								
4.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	**18**	18	-	-	-	-	-
4.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	**14**	-	4	10	-	-	-
4.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	**14**	-	4	10	-	-	-
4.4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	**14**	-	4	10	-	-	-
4.5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	**14**	-	4	10	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	**2**	**-**	2	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 4:	**76**	**22**	**24**	**30**	**-**	**-**	**-**
Модуль № 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»								
5.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**6**	6	-	-	-	-	-
5.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	**8**	-	2	6	-	-	-
5.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	**8**	-	2	6	-	-	-
5.4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**8**	-	2	6	-	-	-
5.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**8**	-	2	6	-	-	-
5.6	Приготовление блюд, кулинарных изделий,	**8**	-	2	6	-	-	-

	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента							
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	**2**	**-**	2	**-**	**-**	**-**	**зачет**
	Итого по модулю 5:	**48**	**6**	**12**	**30**	**-**	**-**	
Модуль № 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»								
6.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**6**	6	-	-	-	-	-
6.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	**4**	-	2	2	-	-	-
6.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	**4**	-	2	2	-	-	-
6.4	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	**4**	-	2	2	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	**2**	-	2	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 5:	**20**	**6**	**8**	**6**	-	-	
Модуль № 7 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента»								
7.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	**4**	4	-	-			
7.2	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	**4**	-	-	4			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	**2**	-	2	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 7:	**10**	**4**	**2**	**4**	-	-	
	Всего:	**250**	**100**	**78**	**72**	-	-	-
	Итоговая аттестация	**6**	2	-	4	-	-	**Квалификационный экзамен**
	Итого:	**256**	**102**	**78**	**76**	-	-	

2.2. Календарный учебный график[1]

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
1.1 Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур	6	4							10
1.2 Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.	8	6							14
Зачет		2							2
2.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Профессионалы по компетенции..	6	6							12
Зачет		2							2
3.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	8	10	12						30
3.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	8	6	10						24
Зачет			2						2
4.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента			6	12					18
4.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов			6	8					14
4.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья				10	2	2			14
4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов				6	6	2			14
4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи					14				14
Зачет					2				2
5.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к					4	2			6

[1] Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
5.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента					4	4			8
5.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента					4	4			8
5.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента						8			8
5.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента						8			8
5.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента						4	4		8
Зачет						2			2
6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							6		6
6.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента							4		4
6.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента							4		4
6.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента							4		4
Зачет							2		2
7.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента							4		4
7.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента							4		4
Зачет							2		2
Квалификационный экзамен								6	6
всего часов	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**34**	**6**	**256**

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование модулей (дисциплин)	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1	2
Модуль № 1 «Современные технологии в профессиональной сфере»	
Тема 1.1 Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур	*Лекции:* Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витамикс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконценртация, экстрагирование.
Практическая работа	Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Пакоджет, витамикса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган.
Тема 1.2. Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях	*Лекции:* Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.
Практическая работа	Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённому преподавателем
Модуль № 2 «Стандарты Профессионалы по компетенции «Поварское дело»	
Тема 2.1. Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессией «Повар»	*Лекции:* Содержание деятельности повар. Область применения профессии. Требования к индивидуальным особенностям специалиста. Перспективы карьерного роста. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).
Практическая работа	Изучение разделов технического описания компетенции «Поварское дело». Заполнение таблицы названия разделов технического описания.

Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»	
Тема 3.1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	*Лекции:* Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
Практическая работа	Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.
Тема 3.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	*Лекции:* Культура безопасного труда по компетенции «Поварское дело». Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования. Вредные и опасные факторы работы повара, меры по предупреждению опасностей. Средства индивидуальной защиты повара.
Практическая работа	Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело». Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы.
Модуль № 4 «Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	
Тема 4.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	*Лекции:* Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов.

	Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к
	качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным

	листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Подготовить овощные полуфабрикаты для фаршированиия. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным
	листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место.

	Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести
	маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее.

	Определить отходы и потери при механической обработке птицы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Модуль № 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*Лекции:* Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения,

	замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. 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 вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности.

	Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,

	способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.
Тема 5.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного	

ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

	Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования пельменей и равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс,
	композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим

	способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов

	одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из мяса и птицы в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле), технику фарширования, правила панирования, приготовление фигурной панировки из хлеба, правила жарки изделия в натуральном и панированном виде, правила тушения, приготовление фрикасе из птицы, правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Модуль № 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Лекция. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимена. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных
	закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила

	подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения
	Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.
Тема 6.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов

	одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
Тема 6.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить

	приправы, специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллоы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП
Учебная практика	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести

	приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы разнообразного ассортимента: заливное целиком и порционными кусками; фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Модуль № 7 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента»	
Тема 7.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	*Лекции:* Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Комбинирование различных

	способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, 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); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
Тема 7.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	
Учебная практика	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы
	рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и

	методов приготовления. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента (горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.); горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

1	2
Используемые образовательные технологии	*Кейс-технологии* – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения. *Объяснительно-иллюстративные технологии* – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, иструкционно-технологических карт. *Проектные технологии* – технология, которая направлена на стимулирование интереса у обучающихся через практическую реализацию теории. Во время проектной работы пробуют принимать самостоятельные решения и самостоятельно получать необходимые знания. *Здоровье-сберегающая технология* - обеспечивает безопасность образовательного процесса и создает условия для укрепления здоровья обучающихся (положительный психологический климат, санитарные нормы и т. д.). *Модульная технология* - основана на разделении учебного материала по блокам для систематизации обучения. *Технология мастерских* - подразумевает творческую работу педагога с учащимися для

	постепенной передачи способов действия, а не понятийной базы.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	**Профильная литература:** Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /[С.Л. Ахиба [и др.]] под ред. Н.А. Лупея.-М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.-(Министерство внешних экономических связей и торговли).
	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений по специальности «Технология продуктов общественного питания» / Н.И. Ковалев,М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005.-480с. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования/Е И. Соколова..- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-288с. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/. И. П .Самородова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128с. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/.И.П. Самородова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128с. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл.

	Дополнительная литература: Кулинарная характеристика блюд:уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2010г. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2009г. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2009г. ***Электронные ресурсы:*** Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. URL: https://docs.cntd.ru/document/901864836 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)
	мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – URL: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. URL: https://docs.cntd.ru/document/901806306 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»]. – URL: http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория «Технология кулинарного производства»	лекции, практические работы	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, инструкционные карты для выполнения практических работ, электронные сборники рецептур кулинарных изделий
Учебная мастерская по компетенции «Поварское дело»	лабораторные работы, учебная практика, квалификационный экзамен	рабочие места оснащены в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Поварское дело» для проведения Регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям, электронные записи технологических операций производства кондитерской мучной продукции.

2. Федеральная нормативно-правовая документация к лекционным и практическим занятиям:

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.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая

2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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»].

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт педагогической деятельности в системе профессионального и дополнительного профессионального образования по профилю программы.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Задания для промежуточной аттестации:

Аттестация проводиться в форме выполнения практического заданий.

Задание по модулям 1-2:

Организовать рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий (в зависимости от рода выполняемых работ).

Задания по модулям 3 - 7.

Составьте технологическую схему приготовления изделий по теме модуля.

Критерии оценки: По результатам промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

Теоретическая части квалификационного экзамена проводится в форме тестирования

Итоговое тестирование по программе профессионального обучения по профессии «16675 Повар»

Инструкция по выполнению теста

На выполнение среза знаний в форме тестов отводится 120 минут.

1. Тесты включают 18 заданий различного уровня сложности (Б – базовый, П – повышенный, В – высокий).

ВО – (выборочный ответ): 10 заданий (1-10), каждый из тестов

содержит 3 варианта ответов, один из которых правильный; задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа;

КО – (краткий ответ): 6 заданий (11-16), каждый из тестов содержит три варианта ответов, один из которых – правильный; задание с кратким ответом считается выполненным, если пропущенные слова, соответствуют верному варианту ответа;

ПЗ – (практическое задание): (17-18), практическое задание считается выполненным, если дан правильный ответ.

2. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Обработку овощей начинают с операции:

1) очистка, доочистка;

2) сортировка, калибровка;

3) мытье овощей.

2. Углеводы, хорошо растворяющиеся в воде – это:

1) крахмал, сахароза;

2) клетчатка, фруктоза, инулин;

3) сахароза, глюкоза.

3. Грибы, относящиеся (по строению) к группе пластинчатых:

1) грузди и рыжики;

2) белые грибы и подосиновики;

3) лисички, сыроежки и сморчки.

4. К недопустимым дефектам охлажденной рыбы относятся:

1) гнилостный запах, отставание мяса от костей;

2) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;;

3) пдряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в

жабрах..

5. Полуфабрикаты котлет отличаются от биточков:

1) особенностями рецептуры котлетной массы;

2) формой полуфабриката;

3) видом панировки.

6. Правильно размораживать птицу необходимо:

1) в холодной воде;

2) на воздухе;

3) в горячей воде.

7. Длительность хранения картофеля влияет на его механическую обработку, при этом:

1) увеличивается продолжительность обработки;

2) увеличивается количество отходов;

3) ухудшается качество полуфабриката.

8. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов:

1) улучшение обслуживания потребителей;

2) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

3) для приготовления горячих блюд;

9. Энергетическая ценность пищевых продуктов зависит от содержания:

1) витаминов;

2) белков, жиров, углеводов;

3) минеральных веществ;

10. Простая форма нарезки овощей выполняется:

1) только вручную;

2) вручную и с помощью овощерезки;

3) только с помощью овощерезки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Последовательность операций при механической кулинарной

обработке клубне- и корнеплодов: сортировка, …., мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка.

1) калибровка;

2) очистка;

3) хранение.

12. Клейкость картофельного пюре образовалась, так как картофель был …

1) недоваренным;

2) холодным;

3) переваренным.

13. Зеленые овощи варят варят в большом количестве …. кипящей воды при открытой крышке.

1) слабо;

2) средне;

3) бурно.

14. Пудинги отличаются от запеканок тем, что в их состав входят взбитые …..

1) сливки;

2) белки;

3) йогурт.

15. Бобовые замачивают на несколько часов в воде для …. варки.

1) уменьшения;

2) увеличения;

3) правильности.

16. … – горячий заправочный суп на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный цвет..

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Общие правила варки каш.

18 Требования к качеству готовых горячих соусов.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1) в горячей воде;
2) в теплой воде;
3) в холодной воде.

2. Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах – это:

1) свекла, арбузы;
2) петрушка, укроп, сельдерей;
3) томаты, баклажаны.

3. Свежие грибы промывают в воде с целью:

1) удаления песка, грязи, листьев;
2) удаления горького привкуса;
3) удаления слизи;

4. Тефтели имеют форму:

1) приплюснуто-округлую;
2) овально-приплюснутую;
3) шарики;

5. Небольшой кусочек сливочного масла находится внутри полуфабриката из птицы - это:

1) котлета натуральная;
2) птица по-столичному;
3) котлета по-киевски.

6. Оборудование и инвентарь, которые используется для обработки клубнеплодов: -

1) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей;
2) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС;
3) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка.

7. В основной состав котлетной массы входят ингредиенты:

1) рыба, хлеб, соль и перец;

2) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;

3) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

8. Морковь пассируется в жире:

1) быстрее размягчается;

2) каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет;

3) приобретает новый вкус.

9. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:

1) выдержать в течении 15…20 мин в соленой воде;

2) выдержать в течении 15…20 мин в горячей воде;

3) выдержать в течении 15…20 мин в холодной воде.

10. Яд, содержащийся в позеленевшем картофеле:

1) канцероген;

2) антоциан;

3) соланин.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Готовые заправочные супы настаивают 5-7 минут, чтобы…

1) вкус был насыщеннее;

2) жир всплыл на поверхность;

3) продукты дошли до готовности.

12. При варке супов с квашенной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают картофель, так как картофель в кислой среде….

1) плохо разваривается;

2) темнеет;

3) приобретает кислый вкус.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1…3мин.

1) запечь;

2) заколеровать;

3) закарамелизовать.

14. Для улучшения прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости - … .

1) в молоке;

2) в смеси сливок и молока;

3) в лььезоне.

15. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который предварительно замачивают в …..

1) молоке;

2) льезоне;

3) вине.

16. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием….

1) бланширование;

2) маринование;

3) отбивание.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса животных.

18. Требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы.

Критерии оценки: По результатам тестирования выставляются отметки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл.

Оценка «отлично» - 18 баллов;

«хорошо» - от 14 до 17 баллов;

«удовлетворительно» - от 9 до 13 баллов;

« неудовлетворительно»- менее 9 балов.

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Образец задания к практической части квалификационного экзамена

Описание задания:

1. Приготовить авторское блюдо из курицы.

2. Блюдо должно иметь минимум 2 гарнира.

3. Обязательный компонент – соус, также подается в соуснике 50 мл для дегустации.

4. Изделие должно иметь вес минимум 180 грамм.

5. Допустимая температура – от 65 градусов.

6. Оформление на выбор участника.

7. Перед началом работы обучающийся должен иметь ТТК на блюдо.

8. Время выполнения составляет 4 часов.

Критерии оценки

Оценка «отлично» - задания выполнены правильно в полном объеме;

«хорошо» - задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания;

«удовлетворительно» - задания выполнены правильно в объеме 60-70%;

« неудовлетворительно» задания не выполнены, или выполнены менее 60 % объема.

4. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

Лысова Дарья Александровна – преподаватель спец.дисциплин