

УТВЕРЖДЕНО




Решением Педагогического совета
БУ «Нижневартовский
строительный колледж»
«14» апреля 2023 г.
Протокол № 2

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(профессиональная подготовка)
по профессии 16675 «Повар»
квалификация: 3-й разряд

IP СМК 7.3.1 - 604/23 г.
Введён в действие приказом директора
«46-а» от 28.04.2023г.

**КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Нижневартовск
2023

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Мастер п/о	Рахматуллина Э.Х. 	25.01.2023
	Мастер п/о	Максимова А.П. 	25.01.2023
Проверил	Методист	Фатхинурова А.Ф. 	25.01.2023
Версия 1.0			

Программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. N 113н) и единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии «Повар» 3 разряда.

РАССМОТРЕНА

на Методическом совете

«31» января 2023 г.

Протокол № 3

СОГЛАСОВАНА

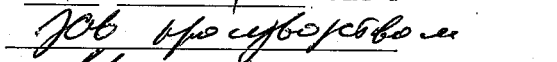
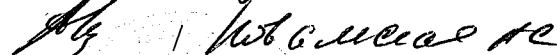
с работодателем

1. «31» 01 2023 г



(подпись) (Ф.И.О.)

2. «31» 01 2023 г

(подпись) (Ф.И.О.)

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
2.КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
3.1 Материально-техническое обеспечение	10
3.2 Кадровое обеспечение	10
4.УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	12
5.1 Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	12
5.2Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....	13
5.3 Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	13
5.4 Содержание дисциплины «Основы калькуляции и учета».....	14
5.5 Содержание профессионального модуля «Технология тепловой обработки»	14
5.6 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».	15
5.7 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»	16
5.8 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов»	19
5.9 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из птицы и дичи».....	20
5.10 Содержание профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»	21
5.11 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	23
5.13 Содержание профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»	26
5.14 Содержание профессионального модуля «Изделие из теста».....	27
5.15 Содержание профессионального модуля «Кухня народов севера».....	28
5.16 Содержание практического обучения	29

6.1. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации	32
6.2. Примерные задания для проверки теоретических знаний	34
6.3. Билеты для квалификационного экзамена.....	45
6.4 Критерии оценки теоретических знаний	48
7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	48
8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	49
<i>Приложение А</i>	50
<i>Приложение Б</i>	51
<i>Приложение В</i>	52

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения по профессии «Повар» (3 разряд) - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа профессионального обучения по профессии «Повар» (3 разряд) разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2013 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. № 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства образования и науки России от 23.08.2017 г. N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226);
- Приказа Министерства образования и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Единый тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии «Повар» 3 разряда;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2013 г. № 06-281);
- Положения о профессиональном обучении в БУ «Нижневартовский строительный колледж».

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, программы по дисциплинам: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учета», «Технология тепловой обработки», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов», «Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов», «Приготовление блюд из птицы и дичи», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Изделие из теста», «Кухня народов севера».

Слушателями программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» (3 разряд) могут являться лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лица с ограниченными возможностями здоровья.

Форма обучения: очная форма обучения с применением дистанционных технологий.

В процессе обучения обучающийся проходит промежуточную аттестацию. Итоговая аттестационная работа (квалификационный экзамен) проводится в конце обучения. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2.КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – 16675«Повар»

Квалификация– 3 разряд

Характеристика работ: подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; приготовление блюд из яиц по заданию повара; приготовление блюд из творога по заданию повара; приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовление горячих напитков по заданию повара; приготовление холодных и горячих сладких блюд,

десертов по заданию повара; приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Повар 3-разряда должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Повар 3-разряда должен уметь:

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

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- при завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции;
- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

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

При завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

1. выполнять приготовление блюд из овощей и грибов;
2. выполнять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
3. выполнять приготовление супов и соусов;
4. выполнять приготовление блюд из рыбы;
5. выполнять приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
6. выполнять приготовление холодных блюд и закусок;
7. выполнять приготовление сладких блюд и напитков;
8. выполнять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

– лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организация рабочего места.

– кабинеты теоретического обучения: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства.

Оборудование лабораторий:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрокопирования,
- инструкции для проведения практических занятий (на каждый стол);
- сушильный шкаф;
- лабораторная посуда;
- вентиляционное оборудование.

3.2 Кадровое обеспечение

Реализация данной программы обеспечивается высококвалифицированными кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

4.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии «Повар»

Срок освоения: 9 месяцев

Количество часов: 522 часа

Форма обучения: очно (допустимо обучение с применением технологий дистанционного обучения)

№	Наименование дисциплины	Форма контроля	Часы		
			Всего	лекций	ПЗ
I.	Общеобразовательный цикл:				
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет	24	24	-
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	зачет	24	24	-
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	зачет	24	24	-
1.4.	Основы калькуляции и учета	зачет	24	24	-
II.	Профессиональный цикл				
2.1.	Технология тепловой обработки	зачет	10	10	-
2.2.	Приготовление блюд из овощей и грибов	экзамен	32	16	16
2.3.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	экзамен	40	16	24
2.4.	Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	экзамен	48	24	24
2.5.	Приготовление блюд из птицы и дичи	экзамен	32	16	16
2.6.	Приготовление супов и соусов	экзамен	36	18	18
2.7.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	экзамен	36	18	18
2.8.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	экзамен	32	16	16
2.9.	Приготовление сладких блюд и напитков	экзамен	18	10	8
2.10.	Изделие из теста	зачет	16	8	8
2.11.	Кухня народов севера	зачет	16	8	8
2.12.	Практическое обучение	зачет	104	0	104
III.	Квалификационный экзамен	КЭ	6	0	6
	ИТОГО:		522	256	266

Учебный график

неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Л	Л	Л	Л	Л	Л ПЗ	Л ПЗ	Л ПЗ	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	К	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО

20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	ПО КЭ

Л – лекция;

ПО – практическое обучение;

К – каникулы;

ПЗ – практические занятия; КЭ – квалификационный экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1 Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	12	-
2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	12	12	-
	ИТОГО:	24	24	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Понятие о микроорганизмах и их жизнедеятельности.	12
	1.2	Морфология микробов. Физиология микробов.	
	1.3	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	
	1.4	Распространение микробов.	
	1.5	Мероприятия по борьбе с инфекциями	
1.6	Дерматология как наука, история её возникновения и развития		
Тема 2 Пищевые инфекции, пищевые	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	12
	2.2	Пищевые отравления, бактериального	

отравления и глистные заболевания.		происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.
	2.3	Глистные заболевания
	2.4	Санитарные требования, личная гигиена работников предприятий общественного питания.
Итого:		24

5.2 Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Пищевые вещества и их значения.	12	12	-
2.	Пищеварение и усвояемость пищи.	12	12	-
	ИТОГО:	24	24	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Пищевые вещества и их значения.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	12
Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Процесс пищеварения.	12
	2.2	Усвояемость пищи.	
Итого:			24

5.3 Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	12	12	-
2.	Организация производства.	12	12	-
	ИТОГО:	24	24	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1	<i>Содержание учебного материала</i>		

Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	1.1	Характеристика типов предприятия общественного питания.	12
	1.2	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	
Тема 2 Организация производства	<i>Содержание учебного материала</i>		12
	2.1	Организация работы овощного цеха.	
	2.2	Организация работы мясного цеха.	
	2.3	Организация работы рыбного цеха.	
	2.4	Организация работы горячего цеха.	
	2.5	Организация работы холодного цеха.	
Итого:			24

5.4 Содержание дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Ценообразование в общественном питании	12	12	-
2.	Материальная ответственность	12	12	-
	ИТОГО:	24	24	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Ценообразование в общественном питании	<i>Содержание учебного материала</i>		12
	1.1	Понятие цены, ее элементы, виды цен	
	1.2	Ценовая политика организаций общественного питания	
Тема 2 Материальная ответственность	<i>Содержание учебного материала</i>		12
	2.1	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	
	2.2	Типовые договоры	
Итого:			24

5.5 Содержание профессионального модуля «Технология тепловой обработки»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	10	10	-
	ИТОГО:	10	10	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Тепловая кулинарная обработка продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>		10
	1.1	Тепловая кулинарная обработка продуктов, её значение Основные способы тепловой обработки.	
	1.2	Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.	
Итого:			10

5.6 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Санитарно - гигиенические требования при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	2	2	-
2.	Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов	2	2	-
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	6	2	4
4.	Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	12	6	6
5.	Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, плодов,	10	4	6
ИТОГО:		32	16	16

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Санитарно - гигиенические требования при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	1.1	Правила личной гигиены повара и санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов	
Тема 2 Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	2.1	Характеристика, значение в питании, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	

грибов			
Тема 3 Техническое оснащение и организация рабочего места повара при кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	3.1	Организация работы овощного цеха.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины, овощерезательной машины.	4
Тема 4 Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	4.1	Механическая обработка, и нарезка клубнеплодов	
	4.2	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов клубнеплодов.	
	4.3	Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов.	
	4.4	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов клубнеплодов.	
	4.5	Технологический процесс Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени	
	4.6	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	
	4.7	Механическая кулинарная обработка и нарезка плодовых овощей, грибов и подготовка к фаршированию.	
	4.8	Методика расчета массы отходов и полуфабрикатов плодовых овощей, грибов.	
	<i>Практические занятия</i>		
		ПЗ.2	Нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов. Расчет массы отходов и полуфабрикатов при механической кулинарной обработке овощей и грибов.
Тема 5 Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, плодов, грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	5.1	Охлаждение, замораживание, обработанных овощей, плодов, грибов. Хранение обработанных охлажденных, замороженных овощей, плодов.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.3	Замораживание обработанных овощей и	6
Итого:			32

5.7 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Санитарно-гигиенические требования к	2	2	-

	организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, без чешуйчатой, чешуйчатой и осетровых пород рыб.			
2.	Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения	8	2	6
3.	Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению	10	4	6
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы	10	4	6
5.	Приготовление, реализация и оценка качества готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	10	4	6
	Итого	40	16	24

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, без чешуйчатой, чешуйчатой и осетровых пород рыб.	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	
Тема 2 Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	2.1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного сырья.	
	2.2	Характеристика основных видов сырья, требования к качеству условия и сроки хранения.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Организация работы рыбного цеха для кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и т.д.	6
Тема 3 Подготовка	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	3.1	Механическая кулинарная обработка рыбы.	

основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению		Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.	
	3.2	Методика составления расчета расхода сырья из рыб с костным скелетом непотрошенной ,целиком, замороженной.	
	3.3	Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации отработанного сырья	
	3.4	Методика составления расчета расхода сырья разделанной рыбы с костным скелетом и выхода полуфабрикатов.	
	3.5	Технологический процесс приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации отработанного сырья.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.2	Подготовка рыбы к разделке. Подготовка разделанной тушки к порционированию полуфабрикатов.	6
ПЗ.3	Подготовка сырья и приготовление рыбной котлетной и кнельной массы.		
Тема 4 Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	4.1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.4	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд.	6	
Тема 5 Приготовление, реализация и оценка качества готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	5.1	Рыба жареная целиком и порционными кусками основным способом, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	
	5.2	Рыба отварная целиком и порционными кусками основным способом, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	
	5.3	Блюда из рыбной котлетной массы: подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	
	5.4	Рыба запеченная целиком и порционными кусками основным способом, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.5	Работа со сборником рецептов.	6	
Итого:			40

5.8 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Обработка сырья. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	16	8	8
2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов	16	8	8
3.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	16	8	8
	ИТОГО:	48	24	24

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Обработка сырья. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		8
	1.1	Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих, свиных и бараньих полутуш и четвертин.	
	1.2	Обработка мясных субпродуктов.	
	1.3	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья.	8
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Правила обработки сырья с учетом рационального расходования. Оценка качества сырья. Работа со схемами и таблицами	
ПЗ.2	Методы определения качества поступившего мяса. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. Работа с инструкционно-технологической карты.	8	
Тема 2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>		8
	2.1	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций	
	2.2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.	
	2.3	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.	
	<i>Практические занятия</i>		

	ПЗ.3	Работа со сборником рецептов	8
	ПЗ.4	Составление схем и технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса.	
Тема 3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>		8
	3.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса.	
	3.2	Приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса.	
	3.3	Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины.	
	3.4	Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	
	3.5	Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	
	3.6	Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	
	3.7	Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.5	Работа со сборником рецептов.	8
Итого:			48

5.9 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд из птицы и дичи»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Обработка сырья. Подготовка полуфабрикатов из птицы и дичи.	10	4	6
2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	12	6	6
3.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	10	6	4
	ИТОГО:	32	16	16

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Обработка сырья. Подготовка полуфабрикатов из птицы и дичи.	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	1.1	Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	
	1.2	Обработка птицы и дичи.	
	1.3	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке птицы и дичи.	

	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Правила обработки сырья с учетом рационального расходования. Оценка качества сырья. Работа со схемами и таблицами	6
	ПЗ.2	Методы определения качества поступившего птицы. Работа с инструкционно-технологической карты.	
Тема 2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	2.1	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.	
	2.2	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций.	
	<i>Практические занятия</i>		6
	ПЗ.3	Работа со сборником рецептов	
	ПЗ.4	Составление схем и технологических карт приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	
Тема 3 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	3.1	Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимен	
	3.2	Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы	
	3.3	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	
	3.4	Требование к качеству и оформлению блюд из птицы	
	<i>Практические занятия</i>		4
ПЗ.5	Составление схем и технологических карт для приготовления и оформления простых блюд из птицы.		
Итого:			32

5.10 Содержание профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Приготовление бульонов и отваров	8	4	4
2.	Приготовление простых супов	10	6	4
3.	Приготовление холодных супов.	8	4	4
4.	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	10	4	6
	Итого	36	18	18

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3

Тема 1 Приготовление бульонов и отваров	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	1.1	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов.	
	1.2	Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления бульонов и отваров; посуда.	
	1.3	Технология приготовления и оформления бульонов и отваров	
	1.4	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.	
		<i>Практическая работа</i>	
ПЗ.1	Работа со сборником рецептур. составление схем.		
Тема 2 Приготовление заправочных супов	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	2.1	Приготовление простых супов.	
	2.2	Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам; супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми; холодных супов; молочных супов; супов-пюре.	
	2.3	Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов	
	2.4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	
	2.5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	2.6	Простые супы: - ассортимент борщей: борщ со сежей капустой, по-флотски, украинский; - ассортимент щей: щи из свежей капусты, щи по уральские; - ассортимент рассольников: домашний, ленинградский; - ассортимент солянок: домашняя; - супы картофельные и овощные	
		<i>Практические занятия</i>	
ПЗ.2	Составление схем и инструкционно-технологических карт	4	
Тема 3 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	3.1	Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам красным; белым; молочным и сметанным; соусов на растительном масле	
	3.2	Разновидности сырья для приготовления соусов.	
	3.3	Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.	
	3.5	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	
	<i>Практические занятия</i>		4
ПЗ.3	Составление схем и инструкционно-технологических карт		
Тема 4 Приготовление отдельных компонентов для	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	4.1	Ассортимент холодных и горячих соусов Значение в питании.	
	4.2	Приготовление простых и горячих соусов.	

соусов и соусных полуфабрикатов	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов.		6
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.4	Составление схем и инструкционно- технологических карт	
Итого:			18

5.11 Содержание профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп	2	2	
2.	Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из бобовых	2	2	
3.	Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	8	4	4
4.	Товароведная характеристика яиц и творога для приготовления блюд	8	4	4
5.	Виды теста. Приготовление разного теста.	16	6	10
ИТОГО:		36	18	18

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	1.1	Ассортимент круп, их сорт, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка круп к приготовлению блюд.	
Тема 2 Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из бобовых	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	2.1	Ассортимент и классификация бобовых, их сорт, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка бобовых к приготовлению.	
Тема 3 Товароведная характеристика продуктов для приготовления блюд и гарниров из	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	3.1	Ассортимент и разновидности макаронных изделий, их сорт, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка макаронных изделий к приготовлению блюд.	
	<i>Практические занятия</i>		

макаронных изделий	ПЗ.1	Расчет макаронных изделий, воды и соли для приготовления блюд сливным и несливным способами.	4
Тема 4. Товароведная характеристика яиц и творога для приготовления блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	4.1	Ассортимент и показатели качества яиц и творога, условия и сроки хранения. Технологический процесс первичной обработки яиц.	
	<i>Практические занятия</i>		4
ПЗ.2	Составление технологических карт процессов первичной обработки яиц и творога		
Тема 5 Виды теста. Приготовление разного теста.	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	5.1	Приготовление безопарного и опарного, дрожжевого теста и изделий из него.	
	5.2	Приготовление пресного теста и изделий из него	
	5.3	Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него	10
	<i>Практическая работа</i>		
	ПЗ.3	Органолептическая оценка качества дрожжевого теста (натуральные образцы)	
	ПЗ.4	Органолептическая оценка качества бездрожжевого теста (натуральные образцы)	
ПЗ.5	Органолептическая оценка качества пресного теста		
Итого:			36

5.12 Содержание профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Подготовка гастрономических продуктов	2	4	-
2.	Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	4	4	4
3.	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	4	2	4
4.	Приготовление и оформление салатов	4	2	4
5.	Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	4	4	4
		18	16	16

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Подготовка гастрономических продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	1.1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для	

	1.2	Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.).	
	1.3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок.	
	1.4	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.	
	1.5	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки	
Тема 2 Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.	
	2.2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	2.3	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. Оценка качества холодных блюд и закусок.	4
	2.4	Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Составление схем поэтапной работы в холодном цехе. Виды производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Температурный режим. Работа с нормативно-технической документацией. Решение производственных задач.	4
Тема 3 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<i>Содержание учебного материала</i>		
	3.1	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов	
	3.2	Бутерброды, их разновидности, технология приготовления. Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.	2
	3.3	Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов.	
	3.4	Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.2	Методы оформления бутербродов, составление макетов, составление технологических карт. Работа с периодической печатью и электронными.	4
Тема 4 Приготовление и оформление салатов	<i>Содержание учебного материала</i>		
	3.1	Салаты из сырных и вареных овощей, винегрет овощной. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	3.2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления	

		салатов	
	3.3	Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.3	Способы приготовления и оформления блюд и закусок.	
	ПЗ.4	Новые тенденции при оформлении салатов. Составление технологических схем.	4
Тема 5 Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		
	5.1	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	4
	5.2	Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептуры, технология приготовления. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептуры, технология приготовления. Холодные блюда из овощей	
	5.3	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.5	Составление технологических схем приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. Рецептура блюд. Современный подход к приготовлению и оформлению салатов	4	
Итого:			32

5.13 Содержание профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд	9	5	4
2.	Приготовление холодных и горячих напитков	9	5	4
	Итого	18	10	8

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Приготовление холодных и горячих сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность.	5
	1.2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов.	
	1.3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования.	
	1.4	Последовательность выполнения технологических	

		операций и приемов при приготовлении сладких блюд.	
	1.5	Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд.	
	1.6	Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	
	1.7	Требования к качеству сладких блюд и напитков.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.1	Работа со сборником рецептов	4
Тема 2 Приготовление холодных и горячих напитков	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Классификация холодных и горячих напитков	
	2.2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков	
	2.3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков.	
	2.4	Используемого при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления	5
	2.5	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления	
	2.6	Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.	
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ.2	Работа со сборником рецептов	4
Итого:			18

5.14 Содержание профессионального модуля «Изделие из теста»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Характеристики сырья и требования к его качеству	2	2	-
2.	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	6	2	4
3.	Правила подготовки сырья к пуску в производство	8	4	4
	ИТОГО:	16	8	8

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем
-------------------	-------------------------------	-------

1	2	часов
Тема 1 Характеристики сырья и требования к его качеству	<i>Содержание учебного материала</i>	
	1.1	Введение.
	1.2	Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий
	1.3	Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий.
	1.4	Государственные стандарты на сырье.
	1.5	Методы оценки качества сырья.
Тема 2 Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>	
	2.1	Оборудование для дозирования муки
	2.2	Оборудование для жидких компонентов
	2.3	Тестомесильные машины
	2.4	Тестоприготовительные агрегаты
	2.5	Дежеопрокитыватели.
	<i>Практические занятия</i>	
ПЗ.1	Работа на тестоприготовительном оборудовании	
Тема 3 Правила подготовки сырья к пуску в производство	<i>Содержание учебного материала</i>	
	3.1	Подготовка основного сырья к производству.
	3.2	Подготовка дополнительного сырья к производству
	<i>Практические занятия</i>	
ПЗ.2	Подготовка сырья к пуску в производство	
Итого:		16

5.15 Содержание профессионального модуля «Кухня народов севера»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Введение	4	4	-
2.	Рецепты блюд	12	4	8
	ИТОГО:	16	8	8

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Введение	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Пицца, ее состав	
	1.2	Способы приготовления повседневных блюд	
	1.3	Способы приготовления праздничных блюд	
	1.4	Способы приготовления обрядовых блюд	
Тема 2 Рецепты блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Строганина из осетра.	
	2.2	Строганина из лосятины.	
	2.3	Бульон из дичи.	

2.4	Рыба по-северному	
2.5	Солёные лесные грибы.	
2.6	Блины с кровью	
2.7	Ягоды с сахаром	
<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.1	Технология приготовления бульона из дичи.	8
ПЗ.2	Технология приготовления ягод с сахаром	
Итого:		16

5.16 Содержание практического обучения

Тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2
2.	Изучение технологического оборудования	8
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	8
4	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6
5.	Механическая кулинарная обработка сырья	10
6.	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	10
7.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	10
8.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	8
9.	Приготовление готовых блюд и изделий	8
10.	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	10
11.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	10
12.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
13.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	8
	ИТОГО:	104

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	1.1	Общие сведения о предприятии и правила внутреннего трудового рас	2
	1.2	Соблюдать <u>требования безопасности</u> труда на рабочих местах для предупреждения травматизма.	
	1.3	Требования электробезопасности и пожарной безопасности.	
Тема 2 Технологическое оборудование	2.1	Правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах.	8
	2.2	Правила эксплуатации механического теплового, холодильного и другого оборудования	
	2.3	Механическая обработка продуктов с использованием механического теплового, холодильного и весоизмерительного	

		оборудования.	
Тема 3 Правила рациональной организации труда и рабочих мест	3.1	Правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.	8
	3.2	Рациональная организация труда и рабочего места при механической и тепловой обработке продуктов.	
	3.3	Приготовление полуфабрикатов и порционирование готовых блюд с учетом рациональной организации труда.	
Тема 4 Ассортимент пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	4.1	Ассортимент поступающего сырья, требования к качеству.	6
	4.2	Виды пищевых продуктов их дефекты и пороки. Органолептическую оценку качества пищевых продуктов.	
Тема 5 Механическая кулинарная обработка сырья	5.1	Оборудование, инвентарь, инструменты для обработки поступающего сырья, сезонные нормы отходов при работе с овощами и требования к разным видам нарезки овощей и полуфабрикатов из рыбы, мяса и др.	10
	5.2	Обрабатывать картофель и корнеплоды, рыбу и мясо в соответствии с технологическими требованиями приготовления полуфабрикатов из них.	
	5.3	Выполнение заданного количества полуфабрикатов из определенного количества сырья не превышая нормы отходов.	
Тема 6 Обработка овощей, грибов, плодов, ягод	6.1	Технологические приемы машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками), технологическую схему предварительной обработке рыбы и мяса.	10
	6.2	Выполнять ручную нарезку овощей соблюдая формы нарезки, размеры в соответствии с кулинарным использованием	
	6.3	Расчет необходимого количества сырья для получения заданного количества полуфабрикатов и выполнить обработку с учетом сезонных норм отходов.	
Тема 7 Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	7.1	Ассортимент вырабатываемой продукции мясного цеха оборудования, инвентарь, инструменты и маркировку по правилам санитарии	10
	7.2	Организовать рабочее место для обработки поступающего сырья в соответствии с технологией, делать полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины.	
	7.3	Приготовление котлетной массы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее.	
Тема 8 Обработка рыбы и нерыбных	8.1	Ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и продукции цеха обработки рыбы, оборудование, инвентарь и инструменты, обязательную	8

морепродуктов		маркировку и использования инвентаря в соответствии с технологическим процессом и санитарными нормами.	
	8.2	Владеть навыками обработки рыбы с костным скелетом и приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	8.3	Приготовление котлетной массы из рыбы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее.	
Тема 9 Приготовление готовых блюд и изделий	9.1	Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.	8
	9.2	Последовательность технологических приемов по сохранению пищевой ценности овощей при различной тепловой обработке: варке, припускании жарке, запекании и тушении.	
Тема 10 Приготовление блюд из картофеля и овощей	10.1	Особенности предварительной подготовки различных блюд тепловой обработки	10
	10.2	Делать расчет соотношения количества необходимой жидкости и крупы на заданное количество порций. Отваривание макаронных изделий сливным и несливным способами.	
	10.3	Органолептическую оценка качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий, доводить до вкуса и порционирование.	
Тема 11 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	11.1	Особенности предварительной подготовки различных блюд тепловой обработки.	10
	11.2	Расчеты соотношения количества необходимой жидкости и крупы на заданное количество порций.	
	11.3	Отваривание макаронные изделия сливным и несливным способами.	
Тема 12 Приготовление блюд из яиц	12.1	Зависимость пищевой ценности и усвояемости яиц от времени воздействия температуры и режим варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек.	6
	12.2	Приготовление блюда из яиц.	
	12.3	Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.	
Тема 13 Приготовление	13.1	Требования к нарезке хлеба и гастрономических товаров для приготовления различных видов	8

бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.		бутербродов.	
	13.2	Расчеты необходимого количества продуктов на заданное	
	13.3	Количество бутербродов порционировать их в соответствии с выходом.	
			Итого: 104

6. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

6.1. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

В результате квалификационного экзамена по профессии Повар 3-го разряда осуществляется комплексная проверка следующих компетенций:

№	Наименование компетенции	Показатель оценки результата	Форма контроля
1.	Выполнять приготовление блюд из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
2.	Выполнять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> – отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
3.	Выполнять приготовление супов и соусов.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
4.	Выполнять приготовление блюд из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
5.	Выполнять приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> – эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; – при завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
6.	Выполнять приготовление	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка к работе основного 	наблюдение за выполнением

	холодных блюд и закусок.	производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	работ при выполнении практических занятий
7.	Выполнять приготовление сладких блюд и напитков.	<ul style="list-style-type: none"> - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
8.	Выполнять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной 	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий

	безопасности в организациях питания	
--	-------------------------------------	--

6.2. Примерные задания для проверки теоретических знаний

Задания по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды
2. Пряные
3. Плодовые
4. Томатные
5. Луковые
6. Капустные
7. Клубнеплоды

- а) картофель
- б) базилик
- в) морковь
- г) тыква
- д) капуста цветная
- е) редис
- ж) лук репчатый
- з) кабачки
- и) капуста белокочанная
- к) томат
- л) батат
- м) чеснок
- н) свекла
- о) брокколи
- п) хрен
- р) огурцы
- с) баклажаны
- т) укроп
- у) перец
- ф) сельдерей
- х) эстрагон

Ответ: 1 - в, е, н, п, ф; 2 - б, т, х; 3 - г, з, р; 4 - к, с; 5 - ж, м; 6 - д, и, о; 7 - л, а.

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

Ответ: Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработке

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

Ответ: Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

Ответ: Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

Ответ: 1-2,2-5,3-1,4-4,5-3.

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

Ответ: Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель
2. Морковь
3. Лук
4. Капуста

- а) крахмал
- б) сахар
- в) минеральные вещества
- г) белки
- д) витамин С
- е) фитонциды
- ж) каротин
- з) витамин В

Ответ: 1-г, а, б, д, в; 2 - з, д, г, в; 3 - г, в; 4 - г, д, б.

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

Ответ: В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Ответ: Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

Задания по теме: «Обработка рыбы»

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а)тощая- до 2% б)средней жирности от 2 до 5% в)жирная –от 5до 15%

2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) мелкую – (до 200 гр) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

Ответ: а – 4; б – 3; в – 2; г - 1

5) Какие есть способы размораживания рыбы?

а) теплообмен б) подогрев в)комбинированные способы

6) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

- г) удаление плавников
- д) удаление внутренностей

Ответ: в, г, а, д, б.

7) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

Ответ: Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.

8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

Ответ: белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, Е, В2, В12, РР, С

9) В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) крупные б) порционные в) солянки или др

10) Для чего панируют рыбу? Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.

11) Какие виды панировок вы знаете?

а) сухари б) мука в) манная крупа г) сырная панировка

12) Что такое лезон и как его приготовить?

Ответ: Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту.

13) Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

Ответ: Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот в целях придания готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а так же для размягчения соединительной ткани рыбы.

Задания по теме: «Обработка мяса и субпродуктов»

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) мышечная б) соединительная в) костная г) жировая

2. В каком цехе обрабатывают мясо?

Ответ: В мясном (заготовочном) цехе

3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?

Ответ: Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками,

фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и пельменными автоматами, холодильными шкафами, рабочими столами, ваннами, стеллажами

4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

- а) обсушивание: 3
- б) обмывание: 2
- в) кулинарная разделка: 4
- г) размораживание: 1
- д) обвалка: 5
- е) сортировка мяса: 6
- ж) приготовление полуфабрикатов: 7

Ответ: г, б, а, в, д, е, ж.

5. Для чего размораживают мясо?

Ответ: Для того чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку

6. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

- а) быстрое размораживание при температуре 20-25 градусов и влажность 85-95 градусов
- б) медленное размораживание температуру повышают от 0 до 8 градусов в течение 3-5 дней при влажности 90-95 градусов

7. Для чего необходимо обсушивание мяса?

Ответ: Оно препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках.

8. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?

- а) лопатка б) шея в) спинно-грудная г) спинно-реберная

9. Как необходимо нарезать мясо?

Ответ: Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40 - 45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

10. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?

Ответ: Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.

11. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

Ответ: Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки

12. Чем способствует маринование мяса?

Ответ: Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хороший вкус и аромат.

13. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?

а) бифштекс б) лангет в) антрекот г) зразы д) ромштекс е) говядина духовая

14. Какую форму имеет антрекот?

Ответ: Овально-продолговатую форму.

15. Какие части получают при разделке свиной туши?

а) лопатка б) корейка в) грудинка г) шея д) окорок е) шпик

16. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?

а) шашлык б) рагу в) котлеты г) биточки д) шницель

17. Выберите из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

- а) сердце
- б) рубцы
- в) язык
- г) ноги
- д) печень
- е) вымя говяжье
- ж) легкие
- з) почки
- и) мозги

18. Как производят обработку следующих субпродуктов:

а) мозги; б) печень; в) языки

Задание на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»

1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

- а) удаление шейки: 4
- б) промывание: 7
- в) опаливание: 2
- г) удаление ножек: 5

д) приготовление полуфабрикатов: 8

е) оттаивание: 1

ж) потрошение: 6

з) удаление головы: 3

Ответ: е, в, з, а, г, ж, б, д.

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

Ответ: Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

Ответ: Для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.

4. Как снимают филе?

Ответ: Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спину ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

5. Какой процесс в обработке курицы описан?

Ответ: Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубая утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе. Зачистка филе

6. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

Ответ: Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски

7. Как приготовить котлетную массу из курицы?

Ответ: Мякоть отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу можно добавить и молотый перец.

8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

Ответ: Котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.

9. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

Ответ: Головы, шейки, гребешки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце

Задания по теме: «Приготовление супов»

1. Супы классифицируют:

- а) по температуре подачи – *на горячие и холодные.*
- б) по способу приготовления – *на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные.*

2. В каком цехе приготавливают супа?

- а) *горячий цех*
- б) *заготовочный цех*
- в) *мясной цех*
- г) *холодный цех.*

3. Дайте определение понятию бульон?

Ответ: Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

4. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

- а) *щи зеленые*
- б) *суп-пюре из птицы*
- в) *бульон с гренками*
- г) *суп-пюре из бобовых*
- д) *борщ флотский*
- е) *бульон с яйцом*
- ж) *солянка рыбная*
- з) *суп полевой*
- и) *рассольник московский*

5. Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

Ответ: Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и

сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

6. Почему супы варят при слабом кипении?

Ответ: Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

7. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

- а) за 1 – 2 минуты
- б) за 15 – 20 минут
- в) за 5 – 7 минут

8. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

- а) за 10 – 15 минут
- б) за 20 – 30 минут
- в) за 5 – 7 минут

9. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

- а) Борщ московский
- б) Борщ украинский
- в) Борщ флотский
- г) Борщ сибирский

10. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

- а) Рассольник ленинградский
- б) Рассольник домашний
- в) Рассольник московский

11. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

Ответ: Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.

12. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

Ответ: Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа.

13. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

Ответ: Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.

20. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

Задания по теме: «Приготовление соусов»

1. Значение соусов в питании?

Ответ: Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука. Способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, так как содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.

2. Соусы классифицируют?

- а) по температуре подачи: *на горячие и холодные.*
- б) по цвету: *на красный и белый.*
- в) в зависимости от жидкой основы: *на мясную, на рыбную, на молочную, сметанную, растительной, уксусной, на квасе*
- г) по консистенции: *жидкие, сред. густоты, густые*
- д) по технологии приготовления: *сухая и жировая.*

3. Для чего муку пассеруют?

Ответ: Для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.

4. Мучную пассеровку классифицируют?

- а) по способу приготовления: *вкус и запах*
- б) по цвету: *желтый и светло-коричневый.*

5. Посоветуйте масляные смеси к блюду?

- а) *масло зеленое*
- б) *масло селечное*
- в) *масло сырное*

6. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

Ответ: Приготовление мясного бульона, соединение пассеровки с бульоном, добавление овощей, варка (30 минут), добавление соли и лимонной кислоты, процеживание, доведение до кипения, заправка маслом.

7. Назовите разновидности холодных соусов?

Ответ: Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной.

9. Для чего используют маринад овощной с томатом? Используют для блюда «Рыба под маринадом».

10. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°C 1-2 суток

б) 65°C не более 36 часов

в) 75°C не более 2 часов

г) 18°C до 45 дней

Задания по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?

Ответ: Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшеничную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющенные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.

2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °C?

Ответ: При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

3. Каши классифицируют по густоте:

Ответ: на рассыпчатые, вязкие и полужидкие

4. От чего зависит консистенция каши?

Ответ: От соотношения крупы и жидкости.

5. Что такое привар каши?

Ответ: Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

Ответ: Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа

разваривается хуже.

7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

Ответ: Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.

8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

- а) Внешний вид – *имеют круглую форму, без трещин*
- б) Консистенция – *плотная*
- в) Цвет – *на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета*
- г) Вкус – *соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый*
- д) Запах – *соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости*

9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?

Ответ: Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.

10. При замачивании бобовые увеличивают массу?

- а) в 3 раза
- б) в ½ раза
- в) в 2 раза
- г) в 4 раза

11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

- а) сливной
- б) не сливной

12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

- а) Внешний вид – *отделяются друг от друга и сохранили свою форму*
- б) Цвет – *белый*
- в) Вкус – *соответствует макаронным изделиям, в меру соленый*
- г) Запах – *без запаха затхлости*

13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

- а) 4 часа
- б) 2 часа
- в) 12 часов
- г) не более 36 часов
- д) более суток

Билет 1

1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков
2. Приготовить холодное блюдо из мяса (птицы, рыбы) в количестве 2-х порций.

Билет 2

1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Приготовить холодное блюдо и гарниров из круп в количестве 2-х порций.

Билет 3

1. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
2. Приготовить блюдо из рыбы в количестве 2-х порций.

Билет 4

1. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.
2. Приготовить суп из предлагаемого набора продуктов в количестве 2-3-х порций.

Билет 5

1. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Приготовить холодное блюдо и гарнир и макаронных изделий в количестве 2-х порций.

Билет 6

1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению
2. Приготовить холодное блюдо и гарниров из бобовых в количестве 2-х порций.

Билет 7

1. Санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
2. Приготовить холодное блюдо и гарниров из круп в количестве 2-х порций.

Билет 8

1. Приготовление, реализация и оценка качества готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.
2. Приготовить холодное блюдо из мяса (птицы, рыбы) в количестве 2-х порций.

Билет 9

1. Приготовление бульонов и отваров
2. Приготовить блюдо из овощей и грибов в количестве 2-х порций.

Билет 10

1. Приготовление холодных супов.
2. Приготовить горячее блюдо из мяса в количестве одной порции в количестве 2-х порций.

6.4 Критерии оценки теоретических знаний

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Теоретический вопрос полностью раскрыт, дано правильное определение основных понятий, суждения обоснованы, приведены примеры не только из учебников, но и самостоятельно составленные, материал изложен последовательно и правильно.
«хорошо»	На теоретический вопрос дан правильный, но неполный ответ, допущены незначительные ошибки или недочеты.
«удовлетворительно»	Материал изложен непоследовательно, неполно, допущены неточности в определениях, понятиях.
«неудовлетворительно»	Теоретический вопрос не раскрыт.

7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Профессионально-личностное воспитание предусматривает достижение личностных и исследовательских результатов при освоении данной программы профессионального обучения, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений, профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускника, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.

План воспитательной работы

П/н	Содержание и форма деятельности	Участники	Место проведения	Ответственный исполнитель
1.	Классный час, посвященный Дню знаний	Обучающиеся курса ¹	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Мастер п/о ²
2.	Классный час на тему «Я о законе, закон обо мне!»	Обучающиеся курса ¹	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Мастер п/о ²
3.	Встречи с представителями предприятий – социальных партнеров	Обучающиеся курса ¹	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Отдел маркетинга
4.	Семинар тренинг «Составление резюме»	Обучающиеся курса ¹	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Отдел маркетинга

Обучающиеся курса¹ - обучающиеся курса по программе профессионального обучения по профессии «Повар» (3 разряд)

Мастер п/о² – мастер производственного обучения, закреплённый приказом за группой

8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с.;

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 113 с.;

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с.;

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с.;

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с.

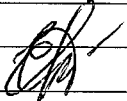
ЛИСТ РАССЫЛКИ

Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар», квалификация: 3-й разряд

Заместитель директора	Лукин С.В.
Старший мастер	Репалов В.П.
Мастер производственного обучения	Рахматуллина Э.Х.
Мастер производственного обучения	Максимова А.П.
Методист	Фатхинурова А.Ф.
Специалист по связям с общественностью	Меркушева А.И.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)
по профессии 16675 «Повар», квалификация: 3-й разряд

Должность	Фамилия, инициалы	Дата получения	Подпись
Заместитель директора	Лукин С.В.	01.04.2023	
Методист	Танкеева Е.А.	01.04.2023	

