

Филиал государственного образовательного учреждения  
высшего образования Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

---

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

 / Савельева О.Г. /

подпись

«28» июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Представителем работодателя

Юридический представитель ООО «Цезарь»

П. Бурцев/

2024г.

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

(Протокол №6 от «28» июня 2024г.



## Основная программа профессионального обучения

### ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по профессии рабочего

**16675 Повар**

Лыткарино, 2024 г

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения «Повар» составляют:

– -Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.10.2022);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816);

– установленные квалификационные требования, профессиональные стандарты.

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование должности выпускников по данной профессии: Повар.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организации питания.

Режимы работы повара в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные или праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни, заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.)

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувства время, хорошее цветоразличие;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе с помощью Интернет;
- использовать в работе информационно – коммуникационные технологии.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин базового и специального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Общепрофессиональный цикл включает учебные дисциплины:

ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП. 02 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессиональный цикл включает профессиональные модули:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Объем Программы составляет 216 академических часов.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

При успешном освоении Программы слушателю устанавливается 3 квалификационный разряд (класс, категория) по профессии рабочего «Повар».

Данная программа может быть использована для разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов:

Профессиональный стандарт "Повар"», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. N 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148)

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

<b>Наименование программы</b>	<b>Наименование выбранного профессионального</b>	<b>Уровень квалификации</b>
Программа профессионального обучения по профессии «Повар»	Профессиональный стандарт «Повар»	3

Авторы-разработчики программы:

Аникеева О.Б. Зам. директора по УМР

Костикова И.М. преподаватель спец. дисциплин

Чуклин В.А. преподаватель спец. дисциплин

Иванова Н.В., и.о.зав. отделением

Ясинская Н.Н., методист

## II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебные предметы, практика	Количество академических часов				Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Практики	
<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	9	3	x	Д/З
ОП. 02 Техническое оснащение и организация рабочего места	9	6	3	x	Д/З
<b>Профессиональный цикл</b>					
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	6	6	x	Д/З
УП.01 Учебная практика	18	x	x	18	Д/З
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	28	8	x	Д/З
УП.02 Учебная практика	36	x	x	36	Д/З
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	18	6	x	Д/З
УП.03 Учебная практика	24	x	x	24	Д/З
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	15	11	4		Д/З
УП.04 Учебная практика	24	x	x	24	Д/З
Квалификационный экзамен	6	x	x	x	x
<b>ИТОГО</b>	<b>216</b>				x



## IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

### 4.1. Общепрофессиональный цикл программы

#### 4.1.1. Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
<b>Раздел I. «<u>Основы микробиологии</u>»</b>			
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	1	1	
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых веществ	3	1	2
Итого по разделу	4	2	2
<b>Раздел II. «<u>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</u>»</b>			
Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания	1	1	
Тема 2.2. Пищевые отравления	2	1	1
Тема 2.3. Глистные заболевания	1	1	
Итого по разделу	4	3	1
<b>Раздел III. «<u>Основы санитарии и гигиены</u>»</b>			
Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	
Тема 3.2. Личная гигиена работников ПОП	2	2	
Итого по разделу	3	3	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1	х	х
<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>3</b>

### Содержание тем и разделов

#### **Раздел I. «Основы микробиологии»**

##### *Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах*

Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микробов (температура, влажность, свет и другие факторы).

##### *Тема 1.2. Микробиология основных пищевых веществ*

Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов.

##### *Практическое занятие Микробиология основных пищевых веществ*

#### **Раздел II. «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания»**

##### *Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания)*

Общие понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.

##### *Тема 2.2. Пищевые отравления*

Общее понятие о пищевых отравлениях Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.

*Практическое занятие Пищевые отравления*

*Тема 2.3. Глистные заболевания*

Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.

### **Раздел III. «Основы санитарии и гигиены»**

*Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда*

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде.

*Тема 3.2. Личная гигиена работников ПОП*

Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

*Практическое занятие Личная гигиена работников ПОП*

#### **4.1.2. Учебная дисциплина ОП.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

##### **Распределение учебных часов по разделам и темам**

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическое занятия	Практические занятия
<b>Раздел I. «Техническое оснащение»</b>			
Тема 1.1. Механическое оборудование	2	1	1
Тема 1.2. Тепловое оборудование	1	1	
Тема 1.3. Холодильное оборудование	1	1	
Итого по разделу	4	3	1
<b>Раздел II. «Организация рабочего места»</b>			
Тема 2.1. Организация рабочего места	4	2	2
Итого по разделу		2	2
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1	х	х
<b>ИТОГО</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>3</b>

##### **Содержание тем и разделов**

### **Раздел I. «Техническое оснащение»**

*Тема 1.1. Механическое оборудование*

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

*Практическое занятие Машины для обработки овощей.*

*Машины для обработки мяса и рыбы*

*Машины для приготовления и обработки теста, кремов, полуфабрикатов*

*Тема 1.2. Тепловое оборудование*

Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источники тепла и способы его передачи. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Водонагреватели, кипятильники, кофеварки.

*Тема 1.4. Холодильное оборудование*

Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные шкафы. Характеристика холодильных веществ, их применение. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

**Раздел II. «Организация рабочего места»**

*Тема 2.1. Организация рабочего места*

Общие сведения о рабочих местах. Рабочие места специализированные и универсальные. Расположение рабочих мест по ходу технологического процесса. Оснащение рабочих мест оборудованием, посудой и инвентарём в соответствии с нормативными данными.

*Практическое занятие Расчёт площади производственных помещений по нормативным данным*

**4.2. Специальный цикл программы**

**4.2.1. Профессиональный модуль ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**Распределение учебных часов по разделам и темам**

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
<b>Раздел I. «Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов»</b>			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.	2	1	1
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, и приготовление полуфабрикатов	2	1	1
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса	4	2	2
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	3	1	2

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическое занятия	Практические занятия
и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов			
Итого по разделу	11		
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1	х	х
<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

## Содержание тем и разделов

### **Раздел I. «Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов»**

*Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей*

Овощное сырьё: виды, технологические свойства, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и других овощей и приготовление п/ф. Механическая кулинарная обработка грибов, плодов, пряной и овощной листовой зелени. Способы минимизации отходов. Использование овощных п/ф, требования к качеству. Особенности обработки экзотических и редких видов овощей и грибов.

*Практическое занятие Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов*

*Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных, и приготовление полуфабрикатов*

Общие требования к рыбному сырью, поступающему на ПОП. Виды рыб, используемых в общественном питании. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом: основные операции, способы разделки. Приготовление основных рыбных п/ф: порционирование, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы. Приготовление основных п/ф для различных способов ТО.

*Практическое занятие Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы  
Обработка рыбы и рыбных отходов. Решение ситуационных задач*

*Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса*

Общие требования к качеству мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.

Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса.

Обработка костей и их дальнейшее использование.

Обработка субпродуктов и их дальнейшее использование.

*Практическое занятие Обработка мяса и субпродуктов. Решение ситуационных задач*

Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов

Общие требования к с/х птице и пернатой дичи.

МКО и заправка с/х птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.

Обработка субпродуктов с/х птицы и пернатой дичи.

Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы и дичи.

Практическое занятие Полуфабрикаты из с/х птицы натуральные и рубленые

Обработка субпродуктов с/х птицы. Решение ситуационных задач.

**4.2.2. Профессиональный модуль ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**Распределение учебных часов по разделам и темам**

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
<b>Раздел I. «Супы»</b>			
Тема 1.1. Общие сведения о супах. Ассортимент и технология приготовления супов. Требования к качеству.	5	3	2
Итого по разделу	5	3	2
<b>Раздел II. «Соусы»</b>			
Тема 2.1. Общие сведения о соусах. Ассортимент и технология приготовления соусов. Требования к качеству.	4	3	1
Итого по разделу	4	3	1
<b>Раздел III. «Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»</b>			
Тема 3.1. Приготовление гарниров из овощей и грибов.	1	1	
Тема 3.2. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.	1	1	
Итого по разделу	2	2	
<b>Раздел IV. «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>			
Тема 4. 1. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1	
Итого по разделу	1	1	
<b>Раздел V. «Блюда из яиц и творога»</b>			
Тема 5. 1. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц.	1	1	
Тема 5.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.	1	1	
Итого по разделу	2	2	

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
<b>Раздел VI. «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»</b>			
Тема 6.1 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.	3	2	1
Тема 6.2. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2	2	
Тема 6.3. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	1	
Итого по разделу	6	5	1
<b>Раздел VII. «Блюда из мяса и мясопродуктов»</b>			
Тема 7.1. Отварные и припущенные мясные блюда.	1	1	
Тема 7.2. Блюда из жареного и запечённого мяса.	3	2	1
Тема 7.3. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.	4	3	1
Тема 7.4. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд.	2	2	
Итого по разделу	10	8	2
<b>Раздел VIII. «Блюда из домашней птицы и дичи»</b>			
Тема 8.1. Блюда из домашней птицы.	4	2	2
Тема 8.2. Блюда из пернатой дичи.	1	1	
Итого по разделу	5	3	2
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1	х	х
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>8</b>

### Содержание тем и разделов

#### Раздел I. «Супы»

*Тема 1. 1. Общие сведения о супах*

Значение супов в питании человека. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов.

*Ассортимент и технология приготовления супов. Требования к качеству*

Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, сроки хранения и реализации супов.

*Практическое занятие Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления супов массового спроса*

#### Раздел II. «Соусы»

*Тема 2. 1. Общие сведения о соусах*

Классификация соусов, значение в питании. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.

*Ассортимент и технология приготовления соусов. Требования к качеству*

Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы грибные. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

*Практическое занятие Соусы массового спроса. Решение ситуационных задач*

### **Раздел III. «Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»**

*Тема 3.1. Приготовление гарниров из овощей и грибов*

Ассортимент гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления. Правила подбора овощных и грибных гарниров к горячим блюдам из рыбы, мяса, птицы и дичи. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

*Тема 3.2. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов*

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

### **Раздел IV. «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»**

*Тема 4. 1. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий*

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.

Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия, сроки хранения и реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **Раздел V. «Блюда из яиц и творога»**

*Тема 5. 1. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц*

Общая характеристика яичного сырья. Ассортимент блюд из яиц. Правила обработки яиц. Варка яиц.

Жаренные и запеченные яичные блюда.

Требования к качеству блюд из яиц. Условия, сроки хранения и реализации блюд.

*Тема 5.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога*

Характеристика сырья. Ассортимент блюд из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд.

Требования к качеству блюд из творога. Условия, сроки хранения и реализации блюд из творога.

### **Раздел VI. «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»**

*Тема 6.1. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы*

Блюда из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления рыбных блюд. Оформление блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи основных рыбных блюд.

*Практическое занятие Блюда из рыбы. Решение ситуационных задач*

*Тема 6.2. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы*

Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд. Оформление блюд из рыбной котлетной массы. Методы сервировки и подачи блюд.

*Тема 6.3. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов*

Блюда из морепродуктов и технология их приготовления. Оформление блюд из нерыбного водного сырья. Методы сервировки и подачи блюд.

Требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из рыбы, котлетной массы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд.

## **Раздел VII. «Блюда из мяса и мясопродуктов»**

### *Тема 7.1. Отварные и припущенные мясные блюда*

Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

### *Тема 7.2. Блюда из жареного и запечённого мяса*

Ассортимент и технология приготовления блюд из жареного и запечённого мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

*Практическое занятие Блюда из мяса. Решение ситуационных задач*

### *Тема 7.3. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы*

Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

### *Тема 7.4. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд*

Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству готовых блюд из мяса и субпродуктов. Оценка качества готовых блюд.

## **Раздел VIII. «Блюда из домашней птицы и дичи»**

### *Тема 8.1. Блюда из домашней птицы (1 час)*

Ассортимент и технология приготовления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из птицы. Оценка качества готовых блюд.

*Практическое занятие Блюда из с/х птицы, кролика и субпродуктов. Решение ситуационных задач*

### *Тема 8.3. Блюда из пернатой дичи*

Ассортимент и технология приготовления блюд из пернатой дичи. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из дичи. Оценка качества готовых блюд.

## **4.2.3. Профессиональный модуль ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **Распределение учебных часов по разделам и темам**

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическое занятие	Практическое занятие
<b>Раздел I. «<u>Холодные блюда и закуски</u>»</b>			
Тема 1.1. Общие сведения о холодных блюдах и закусках.	2	2	
Тема 1.2. Ассортимент бутербродов, салатов и винегретов.	5	3	2
Тема 1.3. Овощные и грибные блюда и	5	3	2

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
закуски. Блюда и закуски из яиц.			
Тема 1.4. Мясные и рыбные блюда и закуски. Требования к качеству и сроки хранения.	11	9	2
Итого по разделу	23		
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1	х	х
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>6</b>

### Содержание тем и разделов

#### Раздел I. «Холодные блюда и закуски»

##### Тема 1.1. Общие сведения о холодных блюдах и закусках

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству исходного сырья.

##### Тема 1.2. Ассортимент бутербродов, салатов и винегретов

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов.

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Способы сервировки и варианты оформления.

Ассортимент и технология приготовления винегретов.

*Практическое занятие Холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач*

##### Тема 1.3. Овощные и грибные блюда и закуски. Блюда и закуски из яиц

Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Правила оформления и подачи. Способы сервировки и оформления стола.

*Практическое занятие Холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач*

##### Тема 1.4. Мясные и рыбные блюда и закуски. Требования к качеству и сроки хранения

Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и рыбы. Правила оформления и подачи. Способы сервировки и оформления стола.

Требования к качеству, хранение и реализации холодных блюд и закусок.

*Практическое занятие Холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач*

#### **4.2.4. Профессиональный модуль ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

##### **Распределение учебных часов по разделам и темам**

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
<b>Раздел I. «Сладкие блюда и десерты»</b>			
Тема 1. 1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов.	3	3	

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретическ ие занятия	Практическ ие занятия
Тема 1. 2. Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов.	6	3	3
Итого по разделу	9		
<b>Раздел II. «Холодные и горячие напитки»</b>			
Тема 2. 1. Приготовление и оформление холодных напитков.	2	2	
Тема 2. 2. Приготовление и оформление горячих напитков.	3	2	1
Итого по разделу	5		
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	1		
<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	10	4

### Содержание тем и разделов

#### Раздел I. «Сладкие блюда и десерты»

*Тема 1. 1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов*

Значение сладких блюд в питании человека. Классификация холодных сладких блюд. Технология приготовления, оформления и порционирования компотов, желе, муссов, кремов.

*Тема 1. 2. Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов*

Характеристика горячих сладких блюд. Технология приготовления, оформления и порционирования пудингов, гренков, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

*Практическое занятие Сладкие блюда и напитки. Решение ситуационных задач*

#### Раздел II. «Холодные и горячие напитки»

*Тема 2. 1. Приготовление и оформление холодных напитков*

Холодные напитки. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

*Тема 2. 2. Приготовление и оформление горячих напитков*

Горячие напитки. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

*Практическое занятие Сладкие блюда и напитки. Решение ситуационных задач*

### V. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)

**Инструктаж по охране труда и безопасным приёмам работы в учебном кулинарном цехе.**

18

**УП.01**

Механическая кулинарная обработка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.

Виды нарезки картофеля, корнеплодов и других видов овощей.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов.

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; нерыбного водного сырья.

Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных способов ТО.

Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.

МКО мяса и субпродуктов.

Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф для жаренья и тушения.

Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Приготовление п/ф из субпродуктов.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, котлетной и рубленой массы.

Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

Приготовление п/ф из птицы и дичи.

Приготовление котлетной и кнельной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из неё.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи, котлетной и кнельной массы.

<p><b>УП.02</b></p> <p>Подготовка сырья и продуктов. Приготовление бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление щей, борщей, рассольников, супов овощных и картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>Правила порционирования, оформления и отпуска.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Подготовка сырья и продуктов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.</p> <p>Приготовление соуса красного основного.</p> <p>Приготовление соуса белого основного.</p> <p>Требования к качеству соусов и сроки их хранения.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления основных гарниров и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск каш и блюд из них.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов.</p> <p>Требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, кукурузы, бобовых и макаронных изделий и сроки их хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения и реализации блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, жареного, тушёного и запечённого мяса.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой птицы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной и кнельной массы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из дичи.</p> <p>Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из птицы и дичи.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.</p> <p>Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из яиц и творога.</p>	<p>36</p>
<p><b>УП.03</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск гастрономических</p>	<p>24</p>

продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.	
<b>УП.04</b> Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации сладких блюд и напитков.	24
<b>ИТОГО</b>	<b>102</b>

Целью учебной практик является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 16675 «Повар», а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии.

Учебная и производственная практика проводится на базе колледжа не более 6 часов в день.

Учебная практика проводится преподавателем спец. дисциплин в учебных мастерских и лабораториях колледжа.

Практика завершается дифференцированным зачетом. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

Условия проведения занятий: в период прохождения учебной практики, с момента зачисления обучающихся, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство РФ. Сроки проведения практики устанавливаются производственной частью в соответствии с программой профессиональной подготовки и отражаются в календарном учебном графике.

## VI. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы, обучающиеся должны **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;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

В результате освоения программы, обучающиеся должны **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;

В результате освоения программы, обучающиеся должны **получить навыки и приобрести опыт деятельности**:

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;

- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
<b><i>Вид профессиональной деятельности (ВПД)</i></b>	
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
<b><i>Обобщенная трудовая функция</i></b>	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара
<b><i>Трудовая функция</i></b>	
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
<b><i>Трудовые действия</i></b>	
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	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	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	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	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
<b>Необходимые умения</b>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	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	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	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
<b>Необходимые знания</b>	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	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.	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.	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.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
<b>Трудовая функция</b>	
<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>
<b>Трудовые действия</b>	
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	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

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 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 бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы 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 каш и гарниров из круп по заданию повара
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря 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 мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Приготовление блюд из творога по заданию повара	Приготовление блюд из творога по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий 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 мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Приготовление горячих напитков по заданию повара	Приготовление горячих напитков по заданию повара
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов 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 салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров 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	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	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий 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	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	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Упаковка готовых блюд, напитков и	Упаковка готовых блюд, напитков и

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
кулинарных изделий на вынос по заданию повара	кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<b>Необходимые умения</b>	
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	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	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	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	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	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	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	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
<b>Необходимые знания</b>	
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования сборниками рецептур 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	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	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	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
Правила и технологии расчетов с потребителями	Правила и технологии расчетов с потребителями
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

## VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**7.1. Организационно-педагогические условия реализации программы** обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования: в образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Наполняемость учебной группы с 10 до 15 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 6 часов.

**7.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения,** в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

**7.3. Информационно-методические условия реализации программы:**

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных дисциплин;

рабочие программы профессиональных модулей;

рабочая программа производственного обучения - учебной и производственной практик;

методические материалы и разработки;

расписание занятий.

**7.4. Материально-технические условия реализации программы.**

### Перечень учебного оборудования

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
<i>Оборудование и технические средства обучения</i>		
Рабочее место преподавателя	комплект	1
Комплект мебели по количеству обучающихся	шт.	15
Компьютер с лицензионным программным обеспечением	шт.	1
DVD player	шт.	1
Мультимедиа проектор	шт.	1
Экран проекционный	шт.	1
Производственные столы	шт.	6
Моечные раковины	шт.	2
Плиты электрические	шт.	2
Пароконвектомат	шт.	1
Весы электромеханические	шт.	3
Холодильник	шт.	1
Плиты конвекционные	шт.	2
Миксер электрический	шт.	2
Блендер электрический	шт.	2

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
Мясорубка электрическая		2
Различный инвентарь и инструменты в ассортименте		
<u>Учебно-наглядные пособия</u>		
Учебная дисциплина ОП.01 « <u>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</u> »		
- комплект электронных презентаций по темам дисциплины;	комплект	1
- комплект плакатов по микробиологии;	комплект	1
- комплект плакатов по санитарии и гигиене пищевого производства;	комплект	1
- фотографии с изображением патогенных микробов;	комплект	1
- микроскоп;	шт.	2
- холодильник бытовой.	шт.	1
Учебная дисциплина ОП.02 « <u>Техническое оснащение и организация рабочего места</u> »		
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организации производства на предприятиях общественного питания»;	комплект	1
- схемы, плакаты оборудования;	комплект	1
- сервировочные столы;	шт.	5
- набор столовой посуды и инвентаря;	комплект	6
- набор столового белья;	комплект	6
- рабочее место бармена;	шт.	1
- эмитированная зона для обслуживания посетителей;	шт.	1
- оборудование;	шт.	10
- комплект электронных презентаций по темам дисциплины.	комплект	1
<u>Информационные материалы</u>		
Информационный стенд		
Копия лицензии с соответствующим приложением		
Рабочая программа профессионального обучения	шт.	1
Профессиональный стандарт по профессии «Повар»	шт.	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	шт.	1
Расписание занятий (на каждую учебную группу)	шт.	1
График практической подготовки (на каждую учебную группу)	шт.	1
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	шт.	1

**Перечень материалов по ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Оборудование, посуда и инвентарь		
производственные столы	штук	6

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
мочные раковины	штук	2
плиты электрические	штук	2
пароконвектомат	штук	1
весы электромеханические	штук	3
холодильник	штук	1
плиты конвекционные	штук	2
миксер	штук	2
блендер	штук	2
мясорубка электрическая	штук	2
ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы	штук	12
доски разделочные	штук	12
гастроёмкости	штук	24
ножи коренчатые	штук	24
ножи поварские	штук	12
кастрюли различной ёмкости	комплект	12
сковороды различного размера	штук	12
столовая посуда	комплект	12
венчики, вилки поварские, лопатки	штук	по 3
приспособление для процеживания бульона	штук	3
сита разного диаметра	штук	3
черпаки, шумовки	штук	по 3
дуршлаг разн. ёмкости	штук	6
противни	штук	6
<b>Расходные материалы</b>		
стрейч - пленка для пищевых продуктов	упаковка	5
пакеты для вакуумного аппарата	упаковка	10
шпагат	моток	3
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	штук	100
перчатки силиконовые	штук	100
мешки для мусора	штук	150
моющие средства для посуды	штук	25
моющие средства для плит	штук	10
губки для мытья посуды	штук	100
ветошь	метр	50
полотенца вафельные	метр	50
кассовая лента	штук	10
бланки первичной учётной документации	штук	500
<b>Учебно-наглядные пособия</b>		
муляжи полуфабрикатов	комплект	1
комплект плакатов	комплект	1
комплект электронных презентаций	комплект	1
<b>Технические средства обучения</b>		
Компьютер с лицензионным программным обеспечением	шт.	1
DVD player	шт.	1
Мультимедиа проектор	шт.	1
Экран проекционный	шт.	1
Электронные образовательные ресурсы	комплект	?

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения модуля		
И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебник для студентов учреждений СПО – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 стр.	штук	12
А.И.Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2014. – 860 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 стр.	штук	15
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: <a href="http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/">http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/</a> (дата обращения 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/</a> (дата обращения: 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>		
Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).		
Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.		
ЭБС «Znaniy.com»		

**Перечень материалов по ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
<b>Оборудование, посуда и инвентарь</b>		
производственные столы	штук	6
моечные раковины	штук	2
плиты электрические	штук	2
пароконвектомат	штук	1
весы электромеханические	штук	3
холодильник	штук	1
плиты конвекционные	штук	2
миксер	штук	2
блендер	штук	2
мясорубка электрическая	штук	2
ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы	штук	12
доски разделочные	штук	12
гастроёмкости	штук	24
ножи коренчатые	штук	24
ножи поварские	штук	12
кастрюли различной ёмкости	комплект	12
сковороды различного размера	штук	12
столовая посуда	комплект	12
венчики, вилки поварские, лопатки	штук	по 3
приспособление для процеживания бульона	штук	3
сита разного диаметра	штук	3
черпаки, шумовки	штук	по 3
дуршлагы разной ёмкости	штук	6
противни	штук	6
<b>Расходные материалы</b>		
стрейч - пленка для пищевых продуктов	упаковка	5
пакеты для вакуумного аппарата	упаковка	10
шпагат	моток	3
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	штук	100
перчатки силиконовые	штук	100
мешки для мусора	штук	150
моющие средства для посуды	штук	25
моющие средства для плит	штук	10
губки для мытья посуды	штук	100
ветошь	метр	50
полотенца вафельные	метр	50
кассовая лента	штук	10
бланки первичной учётной документации	штук	500
<b>Учебно-наглядные пособия</b>		
муляжи блюд и кулинарных изделий	комплект	1
комплект плакатов	комплект	1
комплект электронных презентаций	комплект	1
<b>Технические средства обучения</b>		
Компьютер с лицензионным программным обеспечением	шт.	1
DVD player	шт.	1
Мультимедиа проектор	шт.	1

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Экран проекционный	шт.	1
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 стр. (Индустрия питания).	штук	15
А.И.Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2014. – 860 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 стр.	штук	15
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/">http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/</a> (дата обращения 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/</a> (дата обращения: 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>		
Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается		

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).		
Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.		
Общепит: информационный сайт <a href="http://foodis.ru/forms">http://foodis.ru/forms</a> (дата обращения: 10.05.2017) - Режим доступа: свободный		
ЭБС «Znaniium.com»		

**Перечень материалов по ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
<b>Оборудование, посуда и инвентарь</b>		
производственные столы	штук	6
моечные раковины	штук	2
плиты электрические	штук	2
пароконвектомат	штук	1
весы электромеханические	штук	3
холодильник	штук	1
плиты конвекционные	штук	2
миксер	штук	2
блендер	штук	2
мясорубка электрическая	штук	2
ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы	штук	12
доски разделочные	штук	12
гастроёмкости	штук	24
ножи коренчатые	штук	24
ножи поварские	штук	12
кастрюли различной ёмкости	комплект	12
сковороды различного размера	штук	12
столовая посуда	комплект	12
венчики, вилки поварские, лопатки	штук	по 3
приспособление для процеживания бульона	штук	3
сита разного диаметра	штук	3
черпаки, шумовки	штук	по 3
дуршлагы разной ёмкости	штук	6
противни	штук	6
<b>Расходные материалы</b>		
стрейч - пленка для пищевых продуктов	упаковка	5
пакеты для вакуумного аппарата	упаковка	10
шпагат	моток	3
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	штук	100

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
перчатки силиконовые	штук	100
мешки для мусора	штук	150
моющие средства для посуды	штук	25
моющие средства для плит	штук	10
губки для мытья посуды	штук	100
ветошь	метр	50
полотенца вафельные	метр	50
кассовая лента	штук	10
бланки первичной учётной документации	штук	500
Учебно-наглядные пособия		
муляжи блюд и кулинарных изделий	комплект	1
комплект плакатов	комплект	1
комплект электронных презентаций	комплект	1
Технические средства обучения		
Компьютер с лицензионным программным обеспечением	шт.	1
DVD player	шт.	1
Мультимедиа проектор	шт.	1
Экран проекционный	шт.	1
Электронные образовательные ресурсы	комплект	15
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 стр. (Индустрия питания).	штук	15
А.И.Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2014. – 860 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 стр.	штук	15
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/">http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/</a> (дата обращения 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/</a> (дата обращения: 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в		

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>		
Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).		
Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.		
Общепит: информационный сайт <a href="http://foodis.ru/forms">http://foodis.ru/forms</a> (дата обращения: 10.05.2017) - Режим доступа: свободный ЭБС «Znaniium.com»		

**Перечень материалов по ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Оборудование, посуда и инвентарь		
производственные столы	штук	6
моечные раковины	штук	2
плиты электрические	штук	2
пароконвектомат	штук	1
весы электромеханические	штук	3
холодильник	штук	1
плиты конвекционные	штук	2
миксер	штук	2
блендер	штук	2
мясорубка электрическая	штук	2
ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы	штук	12
доски разделочные	штук	12
гастроёмкости	штук	24
ножи коренчатые	штук	24
ножи поварские	штук	12
кастрюли различной ёмкости	комплект	12
сковороды различного размера	штук	12
столовая посуда	комплект	12
венчики, вилки поварские, лопатки	штук	по 3
приспособление для процеживания бульона	штук	3
сита разного диаметра	штук	3
черпаки, шумовки	штук	по 3
дуршлагги разной ёмкости	штук	6
противни	штук	6
Расходные материалы		

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
стрейч - пленка для пищевых продуктов	упаковка	5
пакеты для вакуумного аппарата	упаковка	10
шпагат	моток	3
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	штук	100
перчатки силиконовые	штук	100
мешки для мусора	штук	150
моющие средства для посуды	штук	25
моющие средства для плит	штук	10
губки для мытья посуды	штук	100
ветошь	метр	50
полотенца вафельные	метр	50
кассовая лента	штук	10
бланки первичной учётной документации	штук	500
Учебно-наглядные пособия		
муляжи блюд и кулинарных изделий	комплект	1
комплект плакатов	комплект	1
комплект электронных презентаций	комплект	1
Технические средства обучения		
Компьютер с лицензионным программным обеспечением	шт.	1
DVD player	шт.	1
Мультимедиа проектор	шт.	1
Экран проекционный	шт.	1
Электронные образовательные ресурсы	комплект	
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 стр. (Индустрия питания).	штук	15
А.И.Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2014. – 860 стр.	штук	15
Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для начального профессионального образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. – 7-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 стр.	штук	15
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/">http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46_201/</a> (дата обращения 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		
Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/</a> (дата обращения: 12.05.2017) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю		

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>		
Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).		
Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.		
Общепит: информационный сайт <a href="http://foodis.ru/forms">http://foodis.ru/forms</a> (дата обращения: 10.05.2017) - Режим доступа: свободный ЭБС «Znaniium.com»		

**Перечень материалов по практике  
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
<i>Оборудование, посуда и инвентарь</i>		
производственные столы	штук	6
моечные раковины	штук	2
плиты электрические	штук	2
пароконвектомат	штук	1
весы электромеханические	штук	3
холодильник	штук	1
плиты конвекционные	штук	2
миксер	штук	2
блендер	штук	2
мясорубка электрическая	штук	2
ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы	штук	12
доски разделочные	штук	12
гастроёмкости	штук	24
ножи коренчатые	штук	24
ножи поварские	штук	12
кастрюли различной ёмкости	комплект	12
сковороды различного размера	штук	12
столовая посуда	комплект	12
венчики, вилки поварские, лопатки	штук	по 3
приспособление для процеживания бульона	штук	3

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
сита разного диаметра	штук	3
черпаки, шумовки	штук	по 3
дуршлаги разной ёмкости	штук	6
противни	штук	6
<i>Расходные материалы</i>		
стрейч - пленка для пищевых продуктов	упаковка	5
пакеты для вакуумного аппарата	упаковка	10
Шпагат	моток	3
контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	штук	100
перчатки силиконовые	штук	100
мешки для мусора	штук	150
моющие средства для посуды	штук	25
моющие средства для плит	штук	10
губки для мытья посуды	штук	100
ветошь	метр	50
полотенца вафельные	метр	50
кассовая лента	штук	10
бланки первичной учётной документации	штук	500
<i>Иные учебные материалы</i>		
комплект бланков технологической документации	комплект	25
комплект учебно - методической документации	комплект	25
схемы механической кулинарной обработки сырья, нарезки овощей, способы оформления и подачи блюд из овощей	комплект	1
тесты	комплект	25
инструкционные карты для выполнения заданий	комплект	25
Общепит: информационный сайт <a href="http://foodis.ru/forms">http://foodis.ru/forms</a>		
Кулинарные рецепты <a href="http://gotovim-doma.ru">http://gotovim-doma.ru</a>		
Рецепты домашней кухни <a href="http://www.vkysno.kiev.ua">http://www.vkysno.kiev.ua</a>		
Лучшие рецепты от шеф-повара <a href="http://www.otveday.ru">http://www.otveday.ru</a>		

Информация об имеющейся для реализации образовательной программы учебно-материальной базе размещается на официальном сайте филиала в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## VIII. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 8.1. Текущий контроль успеваемости является обязательным для всех обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения.
- 8.2. Текущий контроль по учебным предметам и практикам, проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующего предмета, практики.
- 8.3. Формы текущего контроля по учебному предмету и практике, определяет преподаватель с учетом содержания учебного материала. Формы текущего контроля указываются в рабочей программе учебного предмета, программе практики.
- 8.4. Практическая (лабораторная) работа, как форма текущего контроля, отражаются в рабочей программе. Результаты работ оцениваются в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3

(«удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и отражаются в учебных журналах. Критерии выставления соответствующих оценок определяются преподавателем в фондах оценочных средств.

8.5. Вопрос об аттестации обучающихся, пропустивших более 50% учебного времени, отведенного учебным планом на аудиторские занятия (работу во взаимодействии с преподавателем) по учебному предмету или практике по уважительной причине, решается в индивидуальном порядке.

8.6. Сдача домашних заданий, отработка и защита практических занятий, пропущенных по уважительной или неуважительной причине, осуществляется по расписанию консультаций (индивидуальному графику).

8.7. Результаты текущего контроля успеваемости по учебному предмету, практике и (или) неисполнение обучающимися своих обязанностей по добросовестному освоению программы, выполнению учебного плана, в том числе посещение предусмотренных учебным планом учебных занятий, осуществление самостоятельной подготовки к занятиям, выполнение заданий, данных педагогическими работниками в рамках программы, могут быть учтены в процессе промежуточной аттестации.

8.8. Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебному предмету и практике в сроки по завершению их освоения. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за период обучения.

8.9. Формы промежуточной аттестации по учебному предмету и практике, определяются преподавателем, ведущем данный предмет или практику, по соответствующей профессии и отражается она в рабочей программе и в фонде оценочных средств.

8.10. Формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по учебным предметам;
- дифференцированный зачет по учебной практике.

8.11. Зачёт может проводиться в виде индивидуального или группового собеседования, индивидуальных устных ответов обучающихся, тестирования, контрольной работы.

Материалы для зачета по учебному предмету составляются преподавателем на основе рабочей программы и охватывают её наиболее актуальные разделы и темы.

Перечень разделов и тем, выносимых на зачет, доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Форма проведения контрольной работы по учебному предмету (в виде письменной работы по вариантам, тестового задания или компьютерного теста, или смешанная и т. д.) устанавливается предметно-цикловой комиссией и доводится до сведения обучающихся.

При проведении письменной контрольной работы рекомендуется составлять не менее 4 вариантов, включая в каждый вариант не менее 3–х вопросов и заданий.

Тестовые задания должны быть подготовлены в виде нескольких вариантов.

Формулировки вопросов и заданий должны быть чёткими, краткими, исключающими двойное толкование

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения квалификационного экзамена филиал разрабатывает программу итоговой аттестации по программе профессионального обучения. Программа итоговой аттестации

содержит перечень планируемых результатов освоения программы профессионального обучения, требования к практической квалификационной работе, варианты заданий для выполнения практической квалификационной работы, перечень вопросов и (или) иных материалов для проверки теоретических знаний, критерии оценивания практической квалификационной работы, критерии оценивания теоретических знаний, критерии выставления итоговой оценки за квалификационный экзамен, порядок организации и проведения квалификационного экзамена. Программой итоговой аттестации также определяется форма выполнения практической квалификационной работы, и форма проверки теоретических знаний.

В приложении к ОППО приводятся оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии выставления оценок при текущей и промежуточной аттестации.

## **8.12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **Фонд оценочных средств по предмету**

#### **ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве I. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ Практическое занятие №1**

Тема: Микробиология основных пищевых веществ

Цель: закрепить знания по изученной теме

Материальное обеспечение: инструктивные карты для выполнения практической работы, конспект лекций, учебник Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария.

Порядок выполнения работы:

1. Заполнить таблицу
2. Ответить на утверждения
3. Письменно ответьте на вопрос
4. Ответить на контрольные вопросы и сделать вывод о проделанной работе

1. Используя изученный материал, заполните таблицу:

Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов						
Мясо и мясопродукты	Рыба и рыбные продукты	Молоко и молочные продукты	Яйцо и яичные продукты	Овощи и плоды	Зернопродукты	Баночные консервы

2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:

№	Утверждения	Комментарий
1	На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш	
2	Мясо может приобретать синюшный цвет в результате порчи	
3	Мясо птицы сальмонеллами не заражается	
4	На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства	

5	Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы	
6	Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами	
7	Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия	

### 3. Письменно ответьте на вопрос:

Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов?

### 4. Контрольные вопросы:

1. Назовите основные виды порчи продуктов.
2. Как микробы попадают в яйцо? Виды порчи и эпидемиологическая опасность яиц.
3. Какую опасность могут представлять баночные консервы? Виды порчи консервов.
4. Какова причина «тягучей болезни» хлеба.
5. Какова причина микробной порчи овощей и плодов.

Вывод:

## *Практическое занятие №2*

Тема: Пищевые отравления

Цель: Научить анализировать материалы пищевых отравлений

Материальное обеспечение: инструктивные карты для выполнения практической работы, конспект лекций, учебник Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария.

Порядок выполнения работы:

1. Решить ситуационные задачи по теме «Расследование пищевых заболеваний».
2. Оформите результаты расследования в виде таблицы
3. Разработать меры по профилактике пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.
3. Ответить на контрольные вопросы и сделать вывод о проделанной работе.

### 1. Внимательно прочитайте ситуации, определите пищевые отравления.

#### **Ситуация №1**

Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

#### **Ситуация №2**

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 0, появились озноб, головная боль, слабость.

Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

### Ситуация № 3

Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни.

#### 2. Оформите результаты расследования в виде таблицы

Расследование пищевых заболеваний

№	Пункты расследования	Ситуация №1	Ситуация №2	Ситуация №3
1	Подозреваемый продукт			
2	Клинические признаки			
3	Инкубационный период			
4	Возможный диагноз (пищевое отравление)			
5	Причины возникновения заболевания (нарушения санитарного законодательства)			

#### 3. Составьте информационную листовку «Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания» по плану:

- название листовки;
- меры профилактики пищевых отравлений;
- автор (ФИО студента, группа).

#### 4. Контрольные вопросы:

1. Перечислите причины желудочно-кишечных заболеваний.
2. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
3. Какие санитарные требования предъявляют к солёным грибам, поступающим на поп.

Вывод:

### *Практическое занятие №3*

Тема: Личная гигиена работников ПОП

Цель: Закрепить знания по изученной теме

Материальное обеспечение: инструктивные карты для выполнения практической работы, конспект лекций, учебник Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария.

Порядок выполнения работы:

1. Заполнить таблицу.

2. Ответить на контрольные вопросы и сделать вывод о проделанной работе.

1. Используя изученный материал, заполните таблицу.

№	Личная гигиена	Гигиенические требования к личной гигиене
1		
2		
3		
4		
5		
6		

2. Контрольные вопросы:

1. В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?

2. Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания?

3. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера, официанта?

4. Каковы правила ношения санитарной одежды повара, официанта?

5. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

Вывод:

**Критерии оценки практической работы:**

**Оценка «5»** выставляется в случае полного рассмотрения ситуации, отсутствия ошибок, грамотного текста, листовка выполнена аккуратно, меры профилактики указаны в полном объеме;

**Оценка «4»** выставляется в случае полного выполнения всего объема работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат.

**Оценка «3»** выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения ситуации, при наличии ошибок, не полностью освещены меры профилактики

**Оценка «2»** выставляется в случае, если ситуация не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно, профилактическая листовка не раскрыта

## II. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов.
2. Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.
3. Вирусы и их особенности.
4. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов.
5. Влияние условий внешней среды на микробы (температура, влажность, свет и другие факторы).
6. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.
7. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов.
8. Общие понятия об инфекционных заболеваниях.

9. Острые кишечные инфекции.
10. Зоонозы.
11. Общее понятие о пищевых отравлениях
12. Пищевые отравления бактериального происхождения.
13. Микотоксикозы.
14. Пищевые отравления немикробного происхождения.
15. Общее понятие о глистных заболеваниях.
16. Виды глистов и характеристика гельминтозов.
17. Меры предупреждения глистных заболеваний.
18. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
19. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде
20. Правила личной гигиены работников пищевых производств.
21. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.
22. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:**

**Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.

**Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

**Фонд оценочных средств по предмету  
ОП. 02 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**I. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

***Практическая работа №1***

Тема: Машины для обработки овощей.

Цель работы: Изучить устройство и принцип действия машин для обработки овощей.

Ход работы.

**1. Заполните таблицу с машинами: МОК-125; МРО- 200; МП- 800.**

Марка и наименование	Схема или рисунок	Рабочий орган	Устройство механизма	ТБ и ПЭ машины
МОК- 125 машина очищающая				

картофель производительностью 125 кг/ч				
--	--	--	--	--

## 2. Изучить неисправности: МОК-125; МРО- 200.

### МОК- 125

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1. Очистка продукции происходит медленно, % отходов превышает норму 2. Рабочий орган вращается медленно. 3. Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. 4. После очистки продукт получается битым.		

### МРО-200

Неисправности	Возможные причины	Способы управления
1. Машина не режет, а мнет продукт. 2. Нарезка продукта брусочками осуществляет медленно. 3. Нарезка продуктов соломкой осуществляется медленно.		

## 3. Контрольные вопросы

1. На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
2. Из каких последующих машин и механизмов состоит поточная линия ПЛСК- 63?
3. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
4. Как регулируется толщина нарезки овощей на МРО- 200?
5. Как регулируется время обработки картофеля на машинке КНН- 600М.

### *Практическая работа №2*

Тема: «Машины для обработки мяса и рыбы».

Цель работы: Изучить устройство машин для мясного цеха, ТБ и правила эксплуатации.

Ход работы:

### 1. Заполнить таблицу по оборудованию: МИМ-82; МС8- 150; МРМ-15; МФК-2240.

Марка и наименование	Схема или рисунок	Рабочий орган	Устройство механизма	ТБ и ПЭ

### 2. Изучить неисправности МИМ105

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1. Мясорубка не режет, а мнет мясо. 2. Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя. 3. Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи.		

### 3. Контрольные вопросы

1. Для чего корпус мясорубки имеет пазы?
2. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
3. Как провести регулировку массы котлет и биточков и котлетоформовочной машине?
4. Для чего служат шнек мясорубки и почему он изготавливается с переменным шагом винтом?
5. Кокой привод у мясорубки МИМ-60?
6. Какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?

### *Практическая работа №3*

Тема: Аппараты для жарки и выпечки варочно-парочное оборудование.

Цель работы: Изучение устройства и принцип действия варочно-парочного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.

Ход работы:

1. **Заполните таблицу: СЭСМ-0,2; ШПЭСМ-3; ПЭСМ-4; ПГС-2М.**

Модель и наименование	Схематический рисунок	Вид нагревательного элемента	Устройство	ТБ и правила эксплуатации

2. **Изучить неисправности.**

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1. Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева. 2. Пламя горелки ПГС-2 желто-красное, коптящее. 3. При включении крана на горелке остаются маленькие язычки пламени.		

3. **Перечислите «+» и «-» газовых и электрических плит. Чтобы вы установили у себя на предприятии и почему? Ответ должен быть обоснован.**

4. **Контрольные вопросы:**

1. Как регулируется температура жарочных шкафов?
2. Предназначение КЭП-400, чем изолирована рабочая камера?
3. Как регулируется температура жарочных электроплит?
4. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами?

## КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Вопросы к дифференцированному зачету

1. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство.
2. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства.
3. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.
4. Машины для обработки овощей.
5. Машины для обработки мяса и рыбы.
6. Машины для подготовки кондитерского сырья.
7. Машины для приготовления теста.
8. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
9. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по
10. технологическому назначению, источники тепла и способы его передачи.
11. Варочное оборудование.
12. Жарочное оборудование.
13. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.
14. Варочно-жарочное оборудование.
15. Водонагреватели, кипятильники, кофеварки.
16. Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные шкафы.
17. Характеристика холодильных веществ, их применение. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.
18. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

### Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:

#### **Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.

#### **Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

#### **Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

#### **Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

### Фонд оценочных средств по предмету

### ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

## КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

### *Практическое занятие №1.*

**Тема:** «Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов».

**Цель:** Закрепление знаний МКО картофеля, корнеплодов и овощей; ознакомление с видами простой формой нарезки картофеля и корнеплодов.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

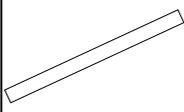
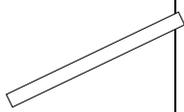
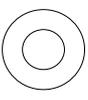
**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Перечислить и дать характеристику операциям механической кулинарной обработки картофеля.
2. Используя учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» заполнить таблицу №1.

### Способы нарезки картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей.

*Табл. №1*

№ п/п	Форма нарезки	Пример нарезки	Размеры, см	Способ ТО	Кулинарное использование
1.	<b>Картофель</b> - соломка- и т.д.		длина 3-4 см, поперечное сечение 0,2*0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу;
2.	<b>Корнеплоды</b> - соломка - и т.д.		длина 3,5-5 см, поперечное сечение 0,2*0,2	Пассерование, тушение	Для заправочных супов, супов с крупами, для салатов;
3.	<b>Капуста</b> - квадратики - и т.д.		2 – 2,5 см	Варка, тушение, припускание	Для щей, борщей, рагу;
4.	<b>Лук</b> - кольца - и т.д.		толщина 1-2 мм	Маринование, жарка во фритюре	Шашлык

### Контрольные вопросы

1. С какой целью моют овощи перед очисткой?
2. Какова цель нарезки овощей?
3. Для чего капусту кладут в солёную воду?

### *Практическое занятие №2.*

**Тема:** «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы».

**Цель:** Изучение ассортимента полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и особенности изготовления рыбных полуфабрикатов.

**Задание:**

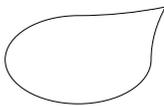
1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

**Задания для выполнения**

1. Составить технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы.
2. Используя учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» заполнить таблицу №2.

**Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.***Табл. №2*

Наименование п/ф	Форма	Особенности приготовления	Рисунок	Панировка	Масса п/ф
Котлеты 1-2 шт. на порцию	Овально-приплюснутая с одним заострённым концом	----- -		Красная панировка	144 гр. 115 гр. 86 гр.
Зразы 1-2 шт. на порцию	Овально-прямоугольная	На середину укладывают фарш		Сухари или белая панировка	174 гр. 130 гр. 99 гр.
И т.д.					

**Контрольные вопросы**

1. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
2. С какой целью панируют полуфабрикаты?
3. Какие п/ф можно получить путём пластования рыбы?

***Практическое занятие №3.***

**Тема:** «Обработка рыбы и рыбных отходов. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков расчёта норм отходов, массы брутто и нетто при МКО рыбы в зависимости от вида рыбы и её кулинарного использования.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

**Задания для выполнения**

1. Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг. окуня морского крупного размера потрошёного с головой.

2. Определить массу нетто горбуши потрошёной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.
3. Определить массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг. рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.
4. Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15 кг. обработанной рыбы.
5. Сколько потребуется белуги среднего размера с головой для получения 64 кг. рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и хрящей?
6. Определить количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и рёберными костями, 120 кг. лосося каспийского неразделанного среднего размера.
7. Определить количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей без костей 20 кг. судака неразделанного крупного размера.
8. Определить массу нетто шуки неразделанной промышленного производства, при разделке на чистое филе, если масса брутто 5 кг.
9. Определить массу нетто скумбрии океанической неразделанной, при разделке на филе с кожей и рёберными костями, массой брутто 150 кг.
10. Определить количество амура неразделанного, необходимое для получения 15 кг. филе с кожей и рёберными костями.

#### **Контрольные вопросы**

1. По каким признакам классифицируют рыбу, поступающую на ПОП?
2. Для чего ошпаривают рыбу?
3. От чего зависит масса отходов при обработке рыбы?

#### ***Практическое занятие №4.***

**Тема:** «Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы из мяса».

**Цель:** Изучение ассортимента полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса и особенности изготовления мясных полуфабрикатов.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

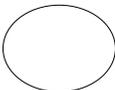
**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

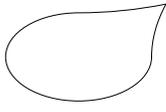
#### **Задания для выполнения**

1. Составить технологическую схему приготовления рубленой и котлетной массы из мяса.
2. Используя учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» заполнить таблицу №3.

#### **Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса.**

*Табл. №3*

Наименование п/ф	Форма, особенности приготовления	Рисунок	Панировка	Вид мяса	Масса п/ф (штук на порцию)
<b>Полуфабрикаты из рубленой массы</b>					
Бифштекс рубленый	Приплюснuto-округлая форма, толщина 2 см. Добавляют мелко		-----	Говядина	143 гр. (1 шт. на порцию)

	нарезанный кубиком шпик.				
И т.д.					
<b>Полуфабрикаты из котлетной массы</b>					
Котлеты	Овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом; толщина 1,5-1,7 см., длина 10-12 см., ширина 5 см.		Красная (молотые сухари)	Говядина, свинина, баранина	123 гр. 93 гр. 62 гр. (1-2 шт. на порцию)
И т.д.					

### Контрольные вопросы

1. Что влияет на качество п/ф из котлетной массы?
2. Чем отличается рубленая масса от котлетной?
3. Какой процент жира на мясе допускается для изготовления котлетной массы?

### *Практическое занятие №5.*

**Тема:** «Полуфабрикаты из с/х птицы натуральные и рубленые».

**Цель:** Изучение ассортимента полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из с/х птицы и особенности изготовления мясных полуфабрикатов.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки с/х птицы.
2. Используя учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» заполнить таблицу №4.

### Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

*Табл. №4*

Наименование полуфабриката	Характеристика и технология приготовления	Из какой части приготавливают
Котлета натуральная	В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвёртывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.	Большое и малое филе
И т.д.		

### Контрольные вопросы

1. В каком виде и состоянии поступает сельскохозяйственная птица на ПОП?
2. Для чего заправляют птицу? Укажите способы заправки.
3. Как приготовить котлетную массу из с/х птицы?

## Контрольные вопросы

1. Как обрабатывают субпродукты с/х птицы (составьте таблицу)?
2. Какая птица относится к сельскохозяйственной и почему?
3. Почему для приготовления бульона лучше использовать взрослую птицу?

### Критерии оценки практической работы:

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

## КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Вопросы к дифференцированному зачету

1. Овощное сырьё: виды, технологические свойства, товароведная хар-ка, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и других овощей и приготовление п/ф.
3. Механическая кулинарная обработка грибов, плодов, пряной и овощной листовой зелени.
4. Способы минимизации отходов.
5. Использование овощных п/ф, требования к качеству.
6. Особенности обработки экзотических и редких видов овощей и грибов.
7. Общие требования к рыбному сырью, поступающему на ПОП.
8. Виды рыб, используемых в общественном питании.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом: основные операции, способы разделки.
10. Приготовление основных рыбных п/ф: порционирование, нарезка, маринование, измельчение, вымешивание котлетной массы.
11. Приготовление основных п/ф для различных способов ТО.
12. Общие требования к качеству мяса.
13. Механическая кулинарная обработка мяса.
14. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
15. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.
16. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.
17. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.
18. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

19. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные, мелкокусковые.
20. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.
21. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
22. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.
23. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса.
24. Обработка костей и их дальнейшее использование.
25. Обработка субпродуктов и их дальнейшее использование.
26. Общие требования к с/х птице и пернатой дичи.
27. МКО и заправка с/х птицы и пернатой дичи.
28. Приготовление полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.
29. Обработка субпродуктов с/х птицы и пернатой дичи.
30. Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы и дичи.
31. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из различных видов сырья для реализации.
32. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

#### **Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:**

##### **Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

##### **Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

##### **Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

##### **Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

#### **Фонд оценочных средств по предмету**

#### **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

#### ***Практическое занятие №1.***

**Тема:** «Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления супов массового спроса».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления супов массового спроса.

##### **Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 50 порций борща с фасолью, массой порции 250 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 30 порций щей суточных, массой порции 350 гр.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 25 порций рассольника домашнего, массой порции 200 гр.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 150 порций супа лапша с грибами, массой порции 225 гр.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 10 порций супа картофельного, массой порции 330 гр.
6. Определить количество моркови, которое потребуется для приготовления 20 порций супа картофельного с клёцками, массой порции 350 гр.
7. Определить количество лука репчатого, которое потребуется для приготовления 50 порций супа с макаронными изделиями, массой порции 250 гр.
8. Определить количество капусты квашенной, которое потребуется для приготовления 30 порций борща, массой порции 350 гр.
9. Определить количество крупы перловой, для приготовления 10 порций супа с крупой и мясными фрикадельками, массой порции 220 гр.
10. Определить количество картофеля, необходимого для приготовления 40 порций супа картофельного с грибами, массой порции 255 гр.

### **Контрольные вопросы**

1. Перечислите основные типы заправочных супов.
2. Какова температура подачи первых блюд?
3. Какой бульон считается концентрированным?

### *Практическое занятие №2.*

**Тема:** «Соусы массового спроса. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления соусов массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 1 порции с выходом 75 гр. соуса красного основного.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 1 порции с выходом 75 гр. соуса белого основного.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 50 порций по 75 гр. соуса красного с луком и огурцами.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 20 порций по 50 гр. соуса красного с грибами и помидорами.

5. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 50 порций по 100 гр. соуса красного с луком и грибами.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 10 порций по 75 гр. соуса красного смородинового.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 50 порций по 75 гр. соуса белого с яйцом.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 30 порций по 75 гр. соуса белого с овощами.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 10 порций по 75 гр. соуса грибного.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления 50 порций по 35 гр. соуса сметанного.

### **Контрольные вопросы**

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Перечислите бульоны, используемые для приготовления соусов.
3. Как можно продлить срок хранения коричневого бульона?

### ***Практическое занятие №3.***

**Тема:** «Блюда и гарниры из овощей и грибов. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### **Задания для выполнения**

1. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3% от массы нетто сырого картофеля. Определите массу отварного картофеля.
2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 25 порций котлет капустных.
3. Масса очищенного картофеля – 65 к., масса жареного – 38 кг. 640 гр. определить потери при тепловой обработке картофеля.
4. Рассчитайте, используя колонку II Сборника рецептур, массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе из говядины.
5. Рассчитайте, используя колонку II Сборника рецептур, количество порций котлет свекольных, которое можно приготовить из 7 кг. свеклы в мае.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами», в количестве 75 порций.
7. Рассчитайте, используя колонку II Сборника рецептур, количество порций блюда «Шницель из капусты», которое можно приготовить из 20 кг. капусты в феврале.
8. Рассчитайте, используя колонку II Сборника рецептур, количество порций котлет морковных, которое можно приготовить из 15 кг. моркови в ноябре.
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Котлеты картофельные», в количестве 45 порций.

10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Грибы в сметанном соусе», в количестве 25 порций.

### **Контрольные вопросы**

1. Опишите процессы, способствующие размягчению овощей при тепловой обработке.
2. Какие факторы влияют на содержание в продуктах витамина С?
3. Как может измениться окраска овощей при тепловой обработке?

### ***Практическое занятие №4.***

**Тема:** «Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### **Задания для выполнения**

1. Рассчитать количество жидкости, соли и выход готового продукта при варке рассыпчатой каши из 12 кг. пшённой крупы.
2. Из 1 кг. крупы приготовили 2,8 кг. каши. Определить процент привара.
3. Определить выход каши, при варке 1,5 кг. крупы, если привар составил 180%.
4. Сколько крупы необходимо взять для приготовления 50 кг. вязкой пшённой каши?
5. Определить объём котла для приготовления рассыпчатой перловой каши из 25 кг. крупы.
6. Определить количество порций запеканки рисовой, которое можно приготовить из 10 кг. риса.
7. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.
8. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 45 порций кукурузной вязкой каши (выход 1 порции 200 гр.).
9. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций пшеничной жидкой каши (выход 1 порции 200 гр.).
10. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 35 порций гречневой рассыпчатой каши (выход 1 порции 150 гр.).

### **Контрольные вопросы**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления каш?
2. Как подготовить бобовые к варке? Какие процессы происходят с бобовыми при кулинарной обработке?
3. Дайте характеристику способов варки макаронных изделий.

### ***Практическое занятие №5***

**Тема:** «Блюда из яиц и творога. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд из яиц и творога массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

#### **Задания для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Яичная кашка».
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Омлет с жареным картофелем».
3. Какое количество сыра потребуется для приготовления 60 порций блюда «Омлет с сыром»?
4. Для приготовления блюда «Яичница глазунья с мясными продуктами», выход порции 105 гр. требуется 34 гр. ветчины. Сколько потребуется ветчины для приготовления 35 порций данного блюда с выходом порции 157 гр.?
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Сырники», массой порции 155 гр. из 10 кг. творога.
6. Какое количество крупы манной потребуется для приготовления 35 порций блюда «Пудинг из творога» (выход 1 порции 220гр.; 275 гр.)?

#### **Контрольные вопросы**

1. Строение яйца и соотношение его основных частей по массе.
2. Каковы разновидности яиц, используемых в питании, классификация яиц; показатели, определяющие качество яиц.
3. Как подготавливают яичные продукты к использованию на предприятиях общественного питания?

### ***Практическое занятие №6***

**Тема:** «Блюда из рыбы. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд из рыбы массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Рассчитать количество порций блюда «Рыба (филе) отварная», которое можно приготовить из 8 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
2. Рассчитать количество порций блюда «Рыба (филе) припущенная», которое можно приготовить из 12 кг. судака. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
3. Рассчитать количество порций блюда «Рыба (семейства осетровых) припущенная», которое можно приготовить из 10 кг. осетра. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
4. Рассчитать количество порций блюда «Рыба жареная», которое можно приготовить из 12 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
5. Рассчитать количество порций блюда «Рыба (семейства осетровых) жареная звеном», которое можно приготовить из 8 кг. осетра. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
6. Рассчитать количество порций блюда «Рыба жареная во фритюре», которое можно приготовить из 35 кг. сома. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.

### **Контрольные вопросы**

1. Как классифицируются блюда из рыбы в зависимости от ТО?
2. Объясните процесс образования белых хлопьев при варке рыбы.
3. Перечислите способы жаренья рыбы.

### *Практическое занятие №7.*

**Тема:** «Блюда из мяса. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд из мяса массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### Задания для выполнения

1. Сколько порций эскалопа получится из 15 кг. свинины, масса порции п/ф 147 гр. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
2. Вес брутто 1 порции антрекота 200 гр. Каков вес нетто?
3. Сколько порций блюда «Котлета натуральная» можно приготовить из 200 кг. корейки свиной. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
4. Масса жареного шницеля 125 гр. Определить вес брутто и вес полуфабриката.
5. На предприятии 1 категории запланировано приготовить 40 порций эскалопа. Какое количество свинины мясной необходимо обработать?
6. Рассчитать количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из 155 кг. говядины II категории. Рассчитать с учётом потерь при МКО и ТО.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 120 порций блюда «Свинина отварная».

8. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 20 порций блюда «Котлеты московские». Масса готового изделия 81 гр.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 30 порций блюда «Котлеты отбивные из баранины». Масса готового изделия 79 + 12 гр.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 110 порций блюда «Котлеты киевские». Масса готового изделия 41 гр.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса и как они влияют на вкусовые качества приготовленных блюд?
2. Как варят мясо для вторых блюд? Какие гарниры используют к отварной говядине, свинине, баранине?
3. Перечислите органолептические показатели блюд из отварного мяса.

### ***Практическое занятие №8.***

**Тема:** «Блюда из с/х птицы, кролика и субпродуктов. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления блюд из с/х птицы, кролика и субпродуктов массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

### **Задания для выполнения**

1. Сколько порций блюда «Цыплята отварные» можно приготовить из 25 кг. цыплят-бройлеров, массой порции п/ф 196 гр.?
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 40 порций блюда «Цыплёнок табака».
3. Сколько порций блюда «Птица по-столичному» можно приготовить из 21 кг. курицы полу потрошёной?
4. Какое количество сливочного масла потребуется для приготовления 75 порций блюда «Котлеты по-киевски»?
5. Какое количество курицы необходимо обработать, для получения 40 кг. полуфабриката для блюда «Курица отварная»?
6. На предприятии запланировано приготовить тушёные субпродукты в количестве 30 порций по 75 гр. Какое количество утки потрошёной необходимо для этого обработать?
7. Определить вес курицы отварной, если вес полуфабриката составил 900 гр.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Кролик жареный» на 25 порций.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Биточки паровые из кролика» на 15 порций.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления блюда «Котлеты рубленные из птицы» на 10 порций.

## Контрольные вопросы

1. Как приготовить птицу для тепловой обработки?
2. Как варят птицу?
3. Какие гарниры используют для отпуска отварной и жареной птицы?

### Критерии оценки практической работы:

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

## КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Вопросы к дифференцированному зачету

1. Значение супов в питании человека.
2. Организация работы супового отделения горячего цеха.
3. Приготовление бульонов.
4. Приготовление щей, борщей.
5. Приготовление рассольников, солянок
6. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.
7. Требования к качеству, сроки хранения и реализации супов.
8. Классификация соусов, значение в питании.
9. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.
10. Соусы мясные красные.
11. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне.
12. Соусы грибные.
13. Молочные, сметанные и сладкие соусы.
14. Холодные соусы.
15. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.
16. Ассортимент гарниров из овощей и грибов.
17. Технология приготовления.
18. Правила подбора овощных и грибных гарниров к горячим блюдам из рыбы, мяса, птицы и дичи.
19. Требования к качеству, сроки хранения и реализации
20. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов.
21. Приготовление блюд из вареных овощей.
22. Приготовление блюд из припущенных овощей.
23. Приготовление блюд из жареных овощей.
24. Приготовление блюд из тушеных овощей.
25. Приготовление блюд из запеченных овощей.
26. Приготовление блюд из грибов.

27. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш.
28. Требования к качеству блюд из круп.
29. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.
30. Условия, сроки хранения и реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
31. Общая характеристика яичного сырья. Ассортимент блюд из яиц. Правила обработки яиц. Варка яиц.
32. Жаренные и запеченные яичные блюда.
33. Требования к качеству блюд из яиц. Условия, сроки хранения и реализации блюд.
34. Характеристика сырья. Ассортимент блюд из творога.
35. Холодные блюда из творога.
36. Горячие блюда из творога.
37. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд.
38. Требования к качеству блюд из творога . Условия, сроки хранения и реализации блюд из творога.
39. Значение блюд из рыбы в питании человека.
40. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.
41. Выбор исходного сырья. Способы приготовления рыбы.
42. Блюда из отварной, припущенной, жареной и запечённой рыбы.
43. Технология приготовления рыбных блюд. Оформление блюд из рыбы.
44. Методы сервировки и подачи основных рыбных блюд.
45. Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд.
46. Оформление блюд из рыбной котлетной массы.
47. Методы сервировки и подачи блюд.
48. Значение блюд из морепродуктов в питании человека.
49. Изменения, происходящие при тепловой обработке морепродуктов.
50. Выбор исходного сырья. Способы тепловой обработки морепродуктов.
51. Блюда из морепродуктов и технология их приготовления.
52. Оформление блюд из нерыбного водного сырья.
53. Методы сервировки и подачи блюд.
54. Требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из рыбы, котлетной массы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд.
55. Значение мясных блюд в питании человека.
56. Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Выбор исходного сырья.
57. Способы тепловой обработки мяса.
58. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.
59. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареного и запечённого мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.
60. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.
61. Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.
62. Требование к качеству готовых блюд из мяса и субпродуктов. Оценка качества готовых блюд.
63. Значение блюд из птицы и дичи в питании человека.
- 64 . Выбор исходного сырья. Способы тепловой обработки птицы и дичи
65. Ассортимент и технология приготовления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.
66. Требование к качеству блюд из птицы. Оценка качества готовых блюд.
67. Ассортимент и технология приготовления блюд из пернатой дичи. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

68. Требование к качеству блюд из дичи. Оценка качества готовых блюд.

### **Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:**

#### **Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.

#### **Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

#### **Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

#### **Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

### **Фонд оценочных средств по предмету**

#### **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

### **КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

#### ***Практическое занятие №1***

Тема: «Холодные блюда и закуски. Решение ситуационных задач».

Цель: Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

#### **Задания для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат из свежих помидоров со сладким перцем», выход порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат Весна», выход порции 75 гр.
3. Какое количество огурцов свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Салат летний», выход порции 50 гр.?
4. Сколько потребуется моркови для приготовления 35 порций блюда «Салат витаминный» в сентябре, выход порции 100 гр.?
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Бутерброд с икрой».
6. Какое количество говядины отварной необходимо взять, для приготовления 15 порций блюда «Салат столичный», выход порции 175 гр.?

#### **Контрольные вопросы**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. В чём состоит пищевая ценность холодных блюд и закусок и каково их значение в питании?

Сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок

### **Критерии оценки практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

## **КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
2. Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.
3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству исходного сырья.
4. Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов.
5. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов.
6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Способы сервировки и варианты оформления.
7. Ассортимент и технология приготовления винегретов.
8. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Правила оформления и подачи. Способы сервировки и оформления стола.
9. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и рыбы. Правила оформления и подачи. Способы сервировки и оформления стола.
10. Требования к качеству, хранение и реализации холодных блюд и закусок.

### **Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:**

#### **Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

#### **Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

**Фонд оценочных средств по предмету****ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента****КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ*****Практическое занятие №10***

**Тема:** «Сладкие блюда и напитки. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Приобретение практических навыков при расчёте норм вложения сырья и продуктов для приготовления сладких блюд и напитков массового спроса.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2014г.; Здобнов А.И.: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.

**Задания для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 150 порций напитка «Кисель из кураги», выход порции 20 гр.
2. Какое количество земляники садовой необходимо использовать, для приготовления 25 порций блюда «Мусс земляничный», выход порции 1250гр.?
3. Какое количество крупы манной потребуется для приготовления 3 порций блюда «Мусс яблочный», выход порции 75 гр.?
4. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 150 порций блюда «Суфле плодое».
5. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 25 порций блюда «Пудинг яблочный».
6. Какое количество яиц куриных необходимо взять, для приготовления 15 порций блюда «Яблоки, жареные в тесте»?
7. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 30 порций напитка «Коктейль сливочно-шоколадный».
8. Какое количество мороженого необходимо взять, для приготовления 25 порций напитка «Коктейль ягодный с мороженым»?
9. Какое количество ревеня потребуется для приготовления 5 порций напитка из ревеня, выход порции 175 гр.?
10. Рассчитать количество сырья и продуктов, необходимое для приготовления 125 порций напитка «Крюшон ананасовый».

**Контрольные вопросы**

1. Приведите классификацию сладких блюд.
2. Какова температура подачи холодных и горячих сладких блюд?
3. Перечислите органолептические показатели качества сладких блюд.
4. Приведите классификацию напитков.
5. Перечислите органолептические показатели горячих и холодных напитков.

### **Критерии оценки практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

## **КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Значение сладких блюд в питании человека.
2. Классификация холодных сладких блюд.
3. Технология приготовления, оформления и порционирования компотов, желе, муссов, кремов.
4. Характеристика горячих сладких блюд.
5. Технология приготовления, оформления и порционирования пудингов, гренок, десерты фруктовые.
6. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.
7. Холодные напитки. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков.
8. Национальные русские напитки. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.
9. Горячие напитки.
10. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

### **Критерии оценки ответа на вопросы к дифференцированному зачету:**

#### **Отметка «5»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

#### **Отметка «4»:**

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

#### **Отметка «3»:**

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:**

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ****Виды работ:**

1. Механическая кулинарная обработка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.
2. Виды нарезки картофеля, корнеплодов и других видов овощей.
3. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов.
4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; нерыбного водного сырья.
5. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных способов ТО.
6. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
7. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.
8. МКО мяса и субпродуктов.
9. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф для жаренья и тушения.
10. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
11. Приготовление п/ф из субпродуктов.
12. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, котлетной и рубленой массы.
13. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи.
14. Приготовление котлетной и кнельной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из неё.
15. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи, котлетной и кнельной массы.
16. Подготовка сырья и продуктов. Приготовление бульонов и отваров.
17. Приготовление щей, борщей, рассольников, супов овощных и картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
18. Правила порционирования, оформления и отпуска.
19. Требования к качеству и сроки хранения.
20. Подготовка сырья и продуктов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.
21. Приготовление соуса красного основного.
22. Приготовление соуса белого основного.
23. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.
24. Подготовка продуктов для приготовления основных гарниров и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
25. Приготовление, оформление и отпуск каш и блюд из них.
26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
27. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей.
28. Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов.
29. Требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, кукурузы, бобовых и макаронных изделий и сроки их хранения.
30. Приготовление оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой рыбы.
31. Приготовление, оформление и отпуск блюд и рыбной котлетной массы.
32. Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов.
33. Требования к качеству и сроки хранения и реализации блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья.

34. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, жареного, тушёного и запечённого мяса.
35. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.
36. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации блюд из мяса и субпродуктов
37. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой птицы.
38. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной и кнельной массы.
39. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дичи.
40. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из птицы и дичи.
41. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц.
42. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.
43. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из яиц и творога.
44. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.
45. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов.
46. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.
47. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.
48. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.
49. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков.
50. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации сладких блюд и напитков.

**Критерии оценки выполнения работы:**

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение норм выработки	Требования	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствие нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениям	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера

		незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	и				
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюден ие правил	Допущены значительн ое недовыпол нение	Качество не соответствует установленны м требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

### Виды работ:

1. Организация работы овощного цеха предприятия питания. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе.
2. Механическая кулинарная обработка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.
3. Виды нарезки картофеля, корнеплодов и других видов овощей.
4. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов.
5. Организация работы рыбного цеха предприятия питания. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе.
6. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; нерыбного водного сырья.
7. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных способов ТО.
8. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
9. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.
10. Организация работы мясного цеха предприятия питания. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе.
11. МКО мяса и субпродуктов.
12. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф для жаренья и тушения.
13. Приготовление натуральной рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
14. Приготовление п/ф из субпродуктов.
15. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, котлетной и рубленной массы.
16. Организация работы птицебельного цеха предприятия питания. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе.
17. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи.
18. Приготовление котлетной и кнельной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из неё.
19. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи, котлетной и кнельной массы.
20. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе для приготовления бульонов и супов.
21. Приготовление бульонов и отваров.
22. Общие правила варки заправочных супов.
23. Приготовление щей, борщей, рассольников, супов овощных и картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
24. Правила порционирования, оформления и отпуска.
25. Требования к качеству и сроки хранения.
26. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые в цехе для приготовления соусов.
27. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.
28. Приготовление соуса красного основного.
29. Приготовление соуса белого основного.
30. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.
31. Подготовка продуктов для приготовления основных гарниров и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
32. Приготовление, оформление и отпуск каш и блюд из них.
33. Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
34. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей.
35. Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов.

36. Требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, кукурузы, бобовых и макаронных изделий и сроки их хранения.
37. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой рыбы.
38. Приготовление, оформление и отпуск блюд и рыбной котлетной массы.
39. Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов.
40. Требования к качеству и сроки хранения и реализации блюд из рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья.
41. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, жареного, тушёного и запечённого мяса.
42. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.
43. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации блюд из мяса и субпродуктов.
44. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой птицы.
45. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной и кнельной массы.
46. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дичи.
47. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из птицы и дичи.
48. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц.
49. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.
50. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации блюд из яиц и творога.
51. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.
52. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов.
53. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок.
54. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.
55. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.
56. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков.
57. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации сладких блюд и напитков.

<b>Критерии оценки выполнения работы:</b>							
<b>Оценка (баллы)</b>	<b>Организация рабочего места</b>	<b>Последовательность технологических операций</b>	<b>Правила личной гигиены и техники безопасности</b>	<b>Выполнение норм выработки</b>	<b>Требования</b>	<b>Правила подачи</b>	<b>Косвенные показатели, влияющие на оценку</b>
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствие нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера

		незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	и				
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюден ие правил	Допущены значительн ое недовыпол нение	Качество не соответствует установленны м требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

**Комплект заданий для экзамена квалификационного по профессии  
16675 «Повар»**

**(квалификация: повар 3 разряда)**

Перечень вопросов к квалификационному экзамену  
по программе профессионального обучения по профессии

Теоретические вопросы итогового экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Перечислите факторы, влияющие на способ разделки рыбы?
2. Перечислите способы нарезки картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей?
3. В чём отличие приготовления коричневого бульона от белого?
4. Какой приём нужно использовать, чтобы при жарении мелким куском мясо не теряло большого количества жидкости?
5. Назовите форму, размер полуфабрикатов из мясного фарша?
6. Какие п/ф можно получить путём пластования рыбы?
7. Перечислите виды полуфабрикатов, приготавливаемых из птицы, в зависимости от её размеров?
8. Виды бутербродов? Какие условия и сроки их реализации?
9. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт? Перечислите ассортимент холодных сладких блюд.
10. Почему студни варят при слабом режиме кипения в течение 6 – 8 часов?
11. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт? Перечислите ассортимент холодных сладких блюд.
12. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, относящихся к особо скоропортящимся продуктам?
13. Перечислите правила варки бульонов?
14. Какие гарниры рекомендуют подавать к блюдам из птицы?
15. Дайте характеристику напитков из молока и сливок.

Перечень заданий к квалификационному экзамену  
по программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»  
(квалификация: повар 3 разряда)

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Университет «Дубна» -**

Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 8 от «06» февраля 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p align="center"><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№1</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p align="center"><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года</p>
---	---	---

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: перечислите факторы, влияющие на способ разделки рыбы?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить щи из свежей капусты с картофелем, две порции.
4. Приготовить рыбу отварную с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
образования «Университет «Дубна» -

Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p align="center"><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№2</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p align="center"><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года</p>
--	---	---

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: перечислите способы нарезки картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить щи из свежей капусты, две порции.
4. Приготовить котлеты мясные с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: В чём отличие приготовления коричневого бульона от белого?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить суп лапшу домашнюю, две порции.
4. Приготовить котлеты московские с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Какой приём нужно использовать, чтобы при жарении мелким куском мясо не теряло большого количества жидкости?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить борщ, две порции.
4. Приготовить котлеты натуральные из филе птицы с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;  
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Назовите форму, размер полуфабрикатов из мясного фарша?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить щи по уральски, две порции.
4. Приготовить бифштекс рубленный с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, калькулятором,  
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Какие п/ф можно получить путём пластования рыбы?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить борщ с картофелем, две порции.
4. Приготовить рыбу жареную с гарниром, две порции.

5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№7</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: перечислите виды полуфабрикатов, приготавливаемых из птицы, в зависимости от её размеров?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить суп картофельный с мясными фрикадельками, две порции.
4. Приготовить поджарку с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№8</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Виды бутербродов? Какие условия и сроки их реализации?  
Заполнить технологические карты на блюда.

2. Приготовить суп лапшу грибную, две порции.
3. Приготовить тефтели мясные с гарниром, две порции.
4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Аникеева «06» февраль 2024 года</p>
--	---	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт? Перечислите ассортимент холодных сладких блюд.
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить борщ московский, две порции.
4. Приготовить перец, фаршированный овощами, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 8 от «06» февраля 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Аникеева «06» февраля 2024 года</p>
---	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Почему студни варят при слабом режиме кипения в течение 6 – 8 часов?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить щи из квашенной капусты, две порции.
4. Приготовить бифштекс, рубленый с гарниром, две порции
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года</p>
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт? Перечислите ассортимент холодных сладких блюд.
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить рассольник домашний, две порции.
4. Приготовить тефтели мясные с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u></p>	<p><b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года</p>
--	--	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; -

калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Какие санитарные правила необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, относящихся к особо скоропортящимся продуктам?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить борщ сибирский, две порции.
4. Приготовить котлеты мясные с гарниром, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чулкин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№13</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	---	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

6. Ответить на вопрос: перечислите правила варки бульонов?
7. Заполнить технологические карты на блюда.
8. Приготовить суп рассольник, две порции.
9. Приготовить тефтели мясные с гарниром, две порции.
10. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№14</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Анисеева «06» февраль 2024 года
--	---	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Какие гарниры рекомендуют подавать к блюдам из птицы?
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить суп с макаронными изделиями, две порции.
4. Приготовить зразы картофельные, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<b>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</b> Протокол № 10 от «06» февраль 2024 года Председатель ПЦК: _____ Костикова И.М.	<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ</b> <b>№15</b> <b>Квалификационный экзамен</b> Профессия - Повар Группа <u>16675.22</u>	<b>Утверждаю</b> Зам. директора по УМР _____ О.Б. Аникеева «06» февраль 2024 года
--	---	--

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; - калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

1. Ответить на вопрос: Дайте характеристику напитков из молока и сливок.
2. Заполнить технологические карты на блюда.
3. Приготовить суп с крупой и томатами, две порции.
4. Приготовить рулет мясной с яйцом и луком, две порции.
5. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения. Качественную характеристику и подачу блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ В.А. Чуклин

### Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
<b>Организация рабочего места</b>			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
<b>Подготовка сырья и продуктов</b>			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюд		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил охраны труда и техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
<b>Подача блюд</b>			
13.	Правильный подбор посуды и приборов для подачи блюд		
14.	Соблюдение правил порционирования блюд		
15.	Соответствие выхода блюд		
16.	Соблюдение температура подачи блюд		
17.	Оформление блюд		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
<b>Органолептическая оценка качества блюд</b>			
19.	Умение провести бракераж блюд		
20.	Умение исправить недостатки блюд		
21.	Умение заполнять бракеражный журнал		
<b>Итого выполнено показателей:</b>			

#### Критерии оценки выполнения

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 60 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 19	5	отлично
18 ÷ 16	4	хорошо
15 ÷ 13	3	удовлетворительно
менее 13	2	неудовлетворительно