


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ


Центр опережающей
профессиональной подготовки

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО
«Восточный ветер»,
ресторан «Наутилус»


Е.В. Таскаев
«18» марта 2022 г.



СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ
ГТМАУ


Л.М. Фенева
«18» марта 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по дополнительному
образованию ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ, профессор


О.М. Лисова
«18» марта 2022 г.



*Категория слушателей: лица с 14
летнего возраста до 18-ти летнего
возраста, в том числе с
ограниченными возможностями
здоровья, не имеющие основного
общего или среднего общего
образования*

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
16675 «ПОВАР»**

(профессиональная подготовка)

г. Ставрополь, 2022 год

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол № 8 от 20.01.2022 г.).

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

В результате освоения программы слушатель будет готов к выполнению вида профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и обобщённых трудовых функций: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1 Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа реализуется в рамках:

– Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС, Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 Разделел ЕТКС «Торговля и общественное питание» 16675 Повар;

– требований профессионального стандарта (33.011«**Повар**», регистрационный № 557, трудовая функция А -Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. №610н.

– на основании бессрочной лицензии регистрационный №1887, серии 90Л01 №008917, выданной 20.01.2016 г. Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации (раздел Профессиональное обучение»).

Область профессиональной деятельности выпускников

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии 16675«Повар», должен быть готов к выполнению основного вида деятельности: Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Присваиваемая квалификационная категория (разряд): **3**.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен:

ЗНАТЬ:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- 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.

УМЕТЬ:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 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.

2.3 Планируемые результаты обучения

Вид профессиональной деятельности	Квалификация	Трудовые функции	Перечень новых компетенций	Знания	Умения
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара. - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. 	<ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

				<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 	
		<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара. - Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара. - Приготовление блюд из яиц по заданию повара. - Приготовление блюд из творога по заданию повара 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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. - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при 	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - 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

			<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара. - Приготовление горячих напитков по заданию повара. - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара. - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара. - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара. - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара. - Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара. - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их 	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
--	--	--	--	--	---

			<p>презентации</p> <ul style="list-style-type: none">- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		
--	--	--	---	--	--

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

Программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» допускаются лица с 14 летнего возраста до 18-ти летнего возраста, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного общего или среднего общего образования.

3. Содержание программы

3.1 Трудоемкость обучения (час)

Аудиторные занятия, в том числе:	58
Лекции	27
Лабораторные занятия	-
Практические занятия, семинары (деловые игры, круглые столы, мастер-классы, тренинги, выездные занятия и др.)	31
Практическое обучение (производственная практика)	20
Дистанционные занятия, в том числе:	15
Лекции	15
Лабораторные занятия	-
Практические занятия, семинары	-
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация	11
Итоговая аттестация	4
ВСЕГО:	144

3.2 Форма обучения

Форма обучения – очная (с применением дистанционных образовательных технологий).

3.3 Режим занятий

Рабочая неделя: понедельник-суббота

Выходные дни: воскресенье

Занятия проводятся 3 раза в неделю по 2-4 часа.

Календарный период обучения - по мере комплектования группы.

Продолжительность производственной нагрузки 20 часов

Продолжительность академического часа - 45 мин.

Максимальный объем нагрузки (1 день) - 4 академических часа

Продолжительность перерыва между академическими часами -5 мин.

4. Содержание программы

4.1. Учебный план основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование раздела	Трудоёмкость, час.	Аудиторные занятия			Практическое обучение (производственная практика)	Дистанционные занятия			СРС, час.	Текущий контроль			Промежуточная аттестация		
			Всего, час	из них			Всего, час	из них			РК, РГР, реферат	КР	КП	Зачет	Экзамен	
				лекции	лабор. работы			практические занятия, семинары	лекции							лабор. работы
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		33	11	9		2		6	6			12			4	
1.	Модуль 1. Введение в профессию	4	1	1				1	1			1			1	
2.	Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	5	3		2		1	1			3			1	
3.	Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	11	3	3				3	3			4			1	
4.	Модуль 4. Обеспечение охраны труда и пожарной	8	2	2				1	1			4			1	

	безопасности на производстве															
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		107	47	18		29	20	9	9			24			7	
5.	Модуль 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	16	10	3		7		1	1			4			1	
6.	Модуль 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	9	5		4		2	2			4			1	
7.	Модуль 3. Приготовление супов и соусов	17	10	4		6		2	2			4			1	
8.	Модуль 4. Приготовление блюд из рыбы	9	3	1		2		1	1			4			1	
9.	Модуль 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	11	5	1		4		1	1			4			1	
10.	Модуль 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	10	6	2		4		1	1			2			1	
11.	Модуль 7. Приготовление сладких блюд и напитков	8	4	2		2		1	1			2			1	
12.	Практическое обучение (Производственная практика)	20					20									
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		4														4
Всего:		144	58	27		31	20	15	15			36			11	4
* КП - курсовой проект, КР - курсовая работа, РК - контрольная работа, РГР - расчетно-графическая работа, Реф. – реферат																

4.2. Учебно-тематический план основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование раздела	Трудоемкость, час.	Аудиторные занятия				Практическое обучение (производственная практика)	Дистанционные занятия				СРС, час.	Текущий контроль			Промежуточная аттестация	
			Всего, час	из них				Всего, час	из них				РК, РГР, реферат	КР	КП	Зачет	Экзамен
				лекции	лабор. работы	практические занятия, семинары			лекции	лабор. работы	практ.занятия, семинары						
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		33	11	9		2		6	6			12				4	
1.	Модуль 1. Введение в профессию	4	1	1				1	1			1				1	
1.1.	Введение в профессию	3	1	1				1	1			1					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>														<i>1</i>	
2.	Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	5	3		2		1	1			3				1	
2.1.	Микробиология важнейших пищевых продуктов.	2	1	1								1					
2.2.	Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству	5	3	1		2		1	1			1					

	предприятий.															
2.3.	Личная гигиена работников общественного питания.	2	1	1							1					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>													<i>1</i>	
3.	Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	11	3	3				3	3			4			1	
3.1.	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей.	4	1	1				1	1			2				
3.2.	Общие сведения о тепловом оборудовании.	3	1	1				1	1			1				
3.3.	Принципы работы инновационного оборудования	3	1	1				1	1			1				
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>													<i>1</i>	
4.	Модуль 4. Обеспечение охраны труда и пожарной безопасности на производстве	8	2	2				1	1			4			1	
4.1.	Условия труда на предприятиях общественного питания	3	1	1								2				
4.2.	Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности на	4	1	1				1	1			2				

6.	Модуль 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	16	9	5		4		2	2			4				1	
6.1.	Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.	3	1	1				1	1			1					
6.2.	Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.	3	1	1				1	1			1					
6.3.	Блюда из яиц	3	3	1		2											
6.4.	Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога.	3	3	1		2											
6.5.	Изделия из теста	3	1	1								2					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>														<i>1</i>	
7.	Модуль 3. Приготовление супов и соусов	17	10	4		6		2	2			4				1	
7.1.	Приготовление бульонов.	2	1	1				1	1								
7.2.	Заправочные супы.	2	1			1						1					
7.3.	Прозрачные супы.	2	1			1						1					
7.4.	Суп-пюре. Холодные супы. Сладкие супы.	2	1			1						1					
7.5.	Требование к качеству супов, сроки хранения.	1	1	1													
7.6.	Классификация соусов, значение в питании.	2	1	1				1	1								
7.7.	Приготовление бульонов для соусов.	2	1			1						1					

7.8	Соусы молочные, сметанные и соусы на сливочном масле	1	1			1										
7.9	Соусы холодные. Соусы сладкие.	1	1			1										
7.10	Требование к качеству соусов, сроки хранения.	1	1	1												
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
8.	Модуль 4. Приготовление блюд из рыбы.	9	3	1		2		1	1			4			1	
8.1.	Обработка рыбы с костным скелетом	3	1	1								2				
8.2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2	1			1						1				
8.3.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	3	1			1		1	1			1				
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>													<i>1</i>	
9.	Модуль 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	11	5	1		4		1	1			4			1	
9.1.	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	3	1	1								2				
9.2.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	4	2			2		1	1			1				
9.3.	Приготовление и оформление простых блюд	3	2			2						1				

	из домашней птицы															
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
10.	Модуль 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	10	6	2		4		1	1			2			1	
10.1.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	5	3	1		2		1	1			1				
10.2.	Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности	4	3	1		2						1				
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>1</i>													<i>1</i>	
11.	Модуль 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	8	4	2		2		1	1			2			1	
11.1.	Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд	4	2	1		1		1	1			1				
11.2.	Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд	3	2	1		1						1				
12.	Практическое обучение (Производственная практика)	20					20									
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		4														4
Всего:		144	58	27		31	20	15	15			36			11	4

* КП - курсовой проект, КР - курсовая работа, РК - контрольная работа, РГР - расчетно-графическая работа, Реф. – реферат

4.3. Дисциплинарное содержание основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар»

РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

МОДУЛЬ 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ (4 часа)

Тема 1.1. Введение в профессию (1 час)

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Организация предприятий общественного питания. Понятие технологического процесса. Нормы сырья и полуфабрикатов. Технологические карты.

Перечень дистанционных занятий

Тема 1.1. Введение в профессию (1 час)

Организация рабочего места повара. Личная гигиена повара. Требования к форменной одежде

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Классификация организаций общественного питания (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час.

МОДУЛЬ 2. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ (10 часов)

Тема 2.1. Микробиология важнейших пищевых продуктов (1 час)

Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология жиров. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов.

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству предприятий (1 час).

Санитарные требования к территории предприятия. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение).

Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.

Тема 2.3. Личная гигиена работников общественного питания (1 час)

Гигиена работников общественного питания. Допуск к работе на предприятиях общественного питания. Особенности личной гигиены на отдельных видах производств.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству предприятий (2 часа)

Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов. 2.Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.

Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.

Перечень дистанционных занятий

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству предприятий (1 час)

Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Природа воздействия на микроорганизмы отдельных факторов окружающей среды. Сущность действия на микроорганизмы света, радиоактивных излучений, радиоволн, ультразвука и каково практическое использование этих воздействий (1 час).

2.	В каких предприятиях общественного питания можно организовывать отделы заказов и как они должны быть оборудованы. Какие требования предъявляются к оборудованию предприятий самообслуживания. Какие санитарные и гигиенические требования предъявляются к помещениям для хранения пищевого сырья. Какие санитарные и -гигиенические требования предъявляются к административно-бытовым помещениям. (1 час)
3.	Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала? Его формы и периодичность. Правила личной гигиены производственного персонала. Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли общественного питания?

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА (11 часов)

Тема 3.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания (1 час)

Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Виды передач. Правила эксплуатации технологических машин. Маркировка машин и механизмов.

Тема 3.2. Общие сведения о тепловом оборудовании (1 час)

Классификация теплового оборудования. Назначение и устройство варочного оборудования. Назначение и устройство котлов пищеварочных, паровых. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный Плита электрическая секционно-модулированная Кипятильник. Назначение и устройство жарочного оборудования. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство сковороды секционно-модулированной. Фритюрница электрическая секционно-модулированная. Назначение и устройство жарочного шкафа. Пекарные шкафы. Назначение и устройство универсального и водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство водонагревателя электрического. Назначение и устройство мармита стационарного.

Тема 3.3. Принципы работы инновационного оборудования (1 час)

Пароконвектомат. Пакоджет (льдомиксер). Sous-Vide (Сувид). Организация производства молекулярной кухни. Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлождай). Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Перечень дистанционных занятий

Тема 3.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания (1 час)

Правила эксплуатации технологических машин. Маркировка машин и механизмов.

Тема 3.2. Общие сведения о тепловом оборудовании (1 час)

Классификация теплового оборудования. Назначение и устройство варочного оборудования. Назначение и устройство жарочного оборудования. Назначение и устройство универсального и водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство водонагревателя электрического. Назначение и устройство мармита стационарного.

Тема 3.3. Принципы работы инновационного оборудования (1 час)

Пароконвектомат. Пакоджет (льдомиксер). Sous-Vide (Сувид). Организация производства молекулярной кухни. Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлождай). Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Разделение оборудования по степени автоматизации. Какое оборудование считается секционным модулированным (2 часа)
2.	Использование инновационного оборудования определено текущими тенденциями развития отрасли в условиях конкурентной среды (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ (8 часов)

Тема 4.1. Условия труда на предприятиях общественного питания (1 час)

Условия труда, их виды: основные понятия. Опасные и производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 4.2. Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания (1 час)

Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.

Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях. Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Перечень дистанционных занятий

Тема 4.2. Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания (1 час)

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Условия труда и их влияние на работоспособность человека. Производственный травматизм. Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания (2 часа)
2.	Виды ответственности за правонарушения в области ОТ. Обеспечение электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

РАЗДЕЛ 2 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

МОДУЛЬ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ (16 часов)

Тема 1.1. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ (1 час)

Свежие овощи и грибы: пищевая ценность, классификация. Свежие плоды: пищевая ценность, классификация. Технологический процесс обработки клубнеплодов и корнеплодов. Назначение овощей в питании. Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. Классификация грибов. Схема первичной обработки грибов. Виды оборудования и инвентаря, используемых при обработке грибов. Схема обработки консервированных овощей. Правила хранения грибов, консервированных овощей. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов и корнеплодов, луковых, капустных овощей. Применение в кулинарии.

Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов (1 час)

Первичная обработка овощей. Обработка корнеплодов. Обработка клубнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка лука. Правила пользования ножом. Простые формы нарезки картофеля. Простые формы нарезки моркови. Простые формы нарезки свеклы. Простые формы нарезки капусты. Простые формы нарезки лука. Первичная обработка грибов.

Тема 1.3. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов (1 час)

Общие сведения об овощах и грибах. Способы их обработки и хранения

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов (1 час)

Произвести первичную обработку овощей. Произвести нарезку картофеля применяя простую и сложную форму нарезки. Произвести нарезку

моркови применяя простую и сложную форму нарезки. Произвести нарезку свеклы применяя простую форму нарезки. Произвести нарезку капусты применяя простую форму нарезки. Произвести нарезку лука репчатого применяя простую форму нарезки.

Тема 1.4. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей (2 часа)

Прохождение инструктажа по технике безопасности перед началом работы.

Приготовление : 1. Картофельное пюре. 2. Капуста цветная отварная с соусом сметанным. 3. Спаржа отварная с соусом сухарным. 4. Артишоки припущенные с маслом сливочным (демонстрационная).

Определить: 1. Продолжительность варки и припускания овощей. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 1.5. Приготовление блюд из жаренных овощей (2 часа)

Прохождение инструктажа по технике безопасности перед началом работы.

Приготовление : 1. Котлеты морковные. Зразы картофельные. Овощи фри.

Определить: 1. Продолжительность жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 1.6. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей (2 часа)

Прохождение инструктажа по технике безопасности перед началом работы.

Приготовление : 1. Технология приготовления капусты тушеной. 2. Рагу из овощей. Картофельная запеканка.

Определить: 1. Продолжительность жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на

блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 1.3. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов (1 час)

Общие сведения об овощах и грибах. Способы их обработки и хранения.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них (2 часа)
2.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ И ТВОРОГА (16 часов)

Тема 2.1. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп(1 час)

Пищевая ценность круп. Виды круп. Технология приготовления круп
Подготовка круп к варке. Каши. Общие правила варки каш. Блюда их каш.

Тема 2.2. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий (1 час)

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых , макаронных изделий товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Международные формы паст, их кулинарное значение.

Подготовка к варке бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий и их хранение. Правила варки бобовых. Блюда из бобовых.

Правила варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

Тема 2.3. Блюда из яиц (1 час)

Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

Тема 2.4. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога (1 час)

Значение творожных блюд в питании. Ассортимент блюд из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога. Условия и сроки их хранения.

Тема 2.5 Изделия из теста (1 час)

Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Без дрожжевого теста. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 2.3. Блюда из яиц (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

Приготовление : 1. Технология приготовления блюд из яиц. 2. Варка яиц. Яичная кашка. Яичница –глазунья с мясными продуктами. Фаршированные омлеты. Драчена.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 2.4. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

Приготовление: 1. Технология приготовления блюд из творога. 2. Творожные массы. Вареники ленивые. Сырники. Пудинг из творога.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки, запекания. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 2.1. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп(1 час)

Каши. Общие правила варки каш. Блюда их каш.

Тема 2.2. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий (1 час)

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых , макаронных изделий товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Международные формы паст, их кулинарное значение.

Подготовка к варке бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий и их хранение. Правила варки бобовых. Блюда из бобовых.

Правила варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса (1 час)
2.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы (1 час)
3.	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ(17 часов)

Тема 3.1. Приготовление бульонов (1 час)

Бульоны. Виды бульонов. Пищевая ценность бульонов. Виды подачи бульонов, оформление.

Тема 3.5. Требования к качеству супов, сроки хранения (1 час)

Требования к качеству супов и сроки их хранения. Суп – техника, правила, температура подачи. Отпуск прозрачных супов. Отпуск супа-пюре. Отпуск заправочных супов. Отпуск холодных супов. 3 особенности правильного хранения. Сроки хранения.

Тема 3.6. Классификация соусов, значение в питании (1 час)

Классификация соусов. Сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов. Оформление и отпуск сложных холодных соусов. Правила подбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним.

Тема 3.10. Требования к качеству соусов, сроки хранения (1 час)

Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Цвет соуса. Вкус и запах соуса.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 3.2. Заправочные супы (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила варки заправочных супов.

Приготовление: 1. Технология приготовления заправочных супов. 2. Щи, борщ, рассольник.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 3.3. Прозрачные супы (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила варки заправочных супов.

Приготовление: 1. Технология приготовления прозрачных супов. 2. Мясо-костный бульон. Рыбный бульон.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 3.4. Суп-пюре. Холодные супы. Сладкие супы (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления супов.

Приготовление: 1. Технология приготовления суп-пюре, холодных и сладких супов. 2. Суп-пюре из печени, Суп из смеси сухофруктов, Окрошка мясная.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 3.7. Приготовление бульонов для соусов (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления соусов.

Приготовление: 1. Технология приготовления бульона для соуса. 2. Соусы на рыбном бульоне.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 3.8. Соусы молочные, сметанные и соусы на сливочном масле (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления соусов.

Приготовление: 1. Технология приготовления соуса. 2. Соус молочный. Соус молочный сладкий. Соус молочный с луком. Соус сметанный натуральный. Соус сметанный с луком и томатом. Соус голландский. Масло селедочное. Соус тар-тар и его производные.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 3.9. Соусы холодные. Соусы сладкие (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления соусов.

Приготовление: 1. Технология приготовления соуса. 2. Соус яблочный. Соус абрикосовый. Соус сладкий из сухофруктов. Желе.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 3.1. Приготовление бульонов (1 час)

Бульоны. Виды бульонов. Пищевая ценность бульонов. Виды подачи бульонов, оформление.

Тема 3.6. Классификация соусов, значение в питании (1 час)

Классификация соусов. Сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов. Оформление и отпуск сложных холодных соусов. Правила подбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Технология приготовления заправочных супов (1 час)
2.	Технология приготовления прозрачных супов (1 час)
3.	Технология приготовления суп-пюре (1 час)
4.	Технология приготовления бульонов для соусов(1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ (9 часов)

Тема 4.1. Обработка рыбы с костным скелетом (1 час)

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика семейств рыб. Размораживание рыбы. Способы размораживания: в воде, на воздухе, комбинированным способом. Требования к качеству, хранение рыбы с костным скелетом. Кулинарная обработка рыбы на порционные куски (кругляши). Обработка в зависимости от кулинарного использования. Органолептические способы, определения качества различных видов рыб.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Приготовление: 1. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления простых блюд из рыбы.

Приготовление: 1. Технология приготовления рыбных блюд. 2. Жаренная рыба, запеченная рыба. Приготовление блюд из морепродуктов.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом (1 час)

Правила приготовления простых блюд из рыбы. Виды простых блюд из рыбы.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации» (2 часа)

2.	Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации» (1 час)
3.	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной, солянки из рыбы на сковороде, котлет, зраз рыбных, тефтелей» (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ (11 часов)

Тема 5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (1 час)

Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты. Обработка птицы. Рубленые полуфабрикаты.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 5.2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления простых блюд из мясных продуктов.

Приготовление: 1. Технология приготовления мясных продуктов. 2. Бифштекс с яйцом. Гуляш. Котлеты.

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления простых блюд из домашней птицы.

Приготовление: 1. Технология приготовления мясных продуктов. 2. Птица отварная. Птица жареная. Птица тушеная

Определить: 1. Продолжительность варки, жарки. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки

ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 5.2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов (1 час)

П

р
а
в
и
л
а

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (2 часа)
2.	Составление таблиц «Требования к качеству простых блюд из мяса и мясных продуктов» (1 час)
3.	Составление таблиц «Требования к качеству простых блюд из домашней птицы» (1 час)

п
р
и
г
о
т
о
в
л
е
н

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (10 часов)

Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (1 час)

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных). Требования к качеству.

Тема 6.2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности (1 час)

л
ю
д

Характеристика, пищевая ценность салатов. Алгоритм приготовления, оформление и подача. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления бутербродов.

Приготовление: 1. Технология приготовления бутербродов. 2. Открытые бутерброды. Закрытые (сэндвичи). Закусочные (канапе).

Определить: 1. Продолжительность подготовки бутербродов. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 6.2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления салатов.

Приготовление: 1. Технология приготовления салатов. 2. Салат «Летний». Салат «Столичный». Салат «Витаминный». Винегрет овощной.

Определить: 1. Продолжительность приготовления салатов. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (1 час)

Значение, классификация холодных блюд и закусок. Классификация бутербродов. Открытые простые бутерброды. Открытые сложные бутерброды. Слоёные бутерброды. Закрытые бутерброды са(э)ндвичи. Горячие бутерброды. Комбинированные бутерброды (столичные).

Маленькие бутерброды на поджаренном хлебе (канапе).

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Составление схемы приготовления бутербродов закусочных (1 час)
2.	Составление технологической схемы приготовления салатов из вареных овощей, расчет используемого сырья (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД (8 часов)

Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд (1 час)

Технология приготовления холодных сладких блюд. Технологические требования к качеству блюда и оформлению. Виды десертов.

Тема 7.2. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд (1 час)

Технология приготовления холодных сладких блюд. Технологические требования к качеству блюда и оформлению.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд (1 час)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления холодных сладких блюд

Приготовление: 1. Технология приготовления холодных сладких блюд. 2. Желе, муссы, самбуки. Кастарды (или заварные кремы). Салаты фруктовые.

Определить: 1. Продолжительность подготовки холодных сладких блюд. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных

норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Тема 7.2. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд (1 часа)

Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Правила приготовления холодных сладких блюд

Приготовление: 1. Технология приготовления горячих сладких блюд. 2. Гренки с плодами и ягодами. Яблоки запеченные. Шарлотка с яблоками. Банановый десерт.

Определить: 1. Продолжительность подготовки горячих сладких блюд. 2. Отходы и потери при производстве блюд. 3. Выход готовых блюд. 4. Критические точки ХАССП. 5. Оформить акт по определению временных норм отходов и потерь на блюда. 6. Произвести перерасчет вложения сырья в блюда с учетом фактических отходов и потерь.

Перечень дистанционных занятий

Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд (1 час)

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда для подачи сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Технологические требования к качеству блюда и оформлению. Виды десертов.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Технология приготовления и оформление современных десертов (1 час)
2.	Органолептическая оценка качества горячих и холодных напитков (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ (производственная практика)

Производственная практика проводится в форме стажировки в образовательном учреждении.

Тема занятия	Часы
Приготовление блюд из овощей и грибов	2
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2
Приготовление супов и соусов	4
Приготовление блюд из рыбы	4
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3
Приготовление холодных блюд и закусок	2
Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	2
Зачет	1
Итого:	20

Промежуточная аттестация (зачет, проводится на последнем занятии за счет часов практического обучения).

5. Условия реализации программы

5.1. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе профессионального обучения допускаются штатные преподаватели образовательного учреждения (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющих среднее профессиональное или высшее образование и стаж работы не менее 1 года в сфере преподаваемых дисциплин.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели (специалисты отрасли).

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация основной программы профессионального обучения предполагает наличие:

Наименование	Вид занятий	Наименование оборудования,
---------------------	--------------------	-----------------------------------

помещения		программного обеспечения
Лекционная аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Учебная лаборатория (кухня организации питания)	Лабораторные и практические занятия, производственная практика, квалификационный экзамен	<p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Конвекционная печь или жар;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Диспенсер для подогрева тарелок;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Овощерезка;</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Кофемашина с капучинатором;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p>

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы.

5.4. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование модуля (раздела, темы)
1 неделя	Теоретическое обучение Модуль 1. Введение в профессию Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2 неделя	Теоретическое обучение Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места
3 неделя	Теоретическое обучение Модуль 4. Обеспечение охраны труда и пожарной безопасности на производстве
4 неделя	Профессиональное обучение Модуль 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов
5 неделя	Профессиональное обучение Модуль 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов
6 неделя	Профессиональное обучение Модуль 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
7 неделя	Профессиональное обучение Модуль 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
8 неделя	Профессиональное обучение Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
9 неделя	Профессиональное обучение Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
10 неделя	Профессиональное обучение Модуль 4. Приготовление блюд из рыбы
11 неделя	Профессиональное обучение

	Модуль 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
12неделя	Профессиональное обучение Модуль 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Модуль 7. Приготовление сладких блюд и напитков
13 неделя	Профессиональное обучение Практическое обучение (производственная практика)
14 неделя	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий	

6. Оценка качества освоения программы

6.1 Форма аттестации

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов, и позволяет оценить приобретенные слушателями необходимые знания, умения и уровень сформированности компетенций.

По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки:

- по двухбалльной системе («удовлетворительно» (зачтено) или «неудовлетворительно» (не зачтено). Форма ИА – зачет.

- по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Форма ИА – экзамен.

Итоговая аттестация

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Итоговая аттестация слушателей по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и уровень сформированности обеспечивающих его профессиональных компетенций.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических и практических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике профессии.

Проверка теоретических знаний проводится в форме тестирования по теоретическим вопросам модулей.

Практическая часть состоит в демонстрации слушателями приобретенных навыков работы по заданию, предложенному экзаменационной комиссией.

Итоговая оценка за квалификационный экзамен определяется общим суммарным количеством баллов, полученных по результатам теоретической и практической части экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, присваивается квалификация Повар 3 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) установленного образца.

6.2 Оценочные средства

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1. Предприятие общественного питания — это предприятие:

- а) предназначенное для производства кулинарной продукции
- б) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления
- в) предназначенное для производства кулинарной продукции, их реализации и организации потребления

2. Основные типы предприятий общественного питания:

- а) крупные и мелкие механизированные предприятия
- б) заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства
- в) предприятия по быстрому приготовлению кулинарной продукции

3. В производственной структуре на предприятиях общественного питания организуются: кондитерский цех, кулинарный цех, цех мучных изделий, они называются....

- а) специализированные цеха
- б) основные цеха
- в) доготовочные цеха

4. Технологический процесс предприятия общественного питания – это:

- а) механизированный процесс
- б) процесс сбыта продукции

в) это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления

5. К специализированным предприятиям общественного питания относятся:

- а) рестораны, кафе, бары
- б) столовые, кофейни, предприятия быстрого обслуживания
- в) кафе-кондитерские; рестораны и кафе с национальной кухней, диетические столовые

6. К узкоспециализированным предприятиям общественного питания относятся:

- а) магазины-кулинарии, буфеты, закусочные
- б) шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные
- в) рестораны, кафе, бары

7. Что относится к нормативно-технологической документации на предприятиях общественного питания?

а) ГОСТы, ОСТы, ТУ, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, справочник технического оснащения, технологические и технико-технологические карты

б) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические и технико-технологические карты;

в) ГОСТы, ОСТы, ТУ;

8. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта:

- а) технологическая карта
- б) технологическое меню
- в) технологическая карточка

9. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- а) кулинарные цеха
- б) складское помещение
- в) коридорные помещения

10. Какими могут быть рабочие места?

- а) специализированные и универсальные
- б) модулированные
- в) стационарные

11. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил на предприятии?

- а) повара
- б) заведующий производством

в) руководитель

12. Основная (обеденная) продукция включает:

а) первые, вторые блюда, бутерброды, полуфабрикаты

б) первые, вторые, третьи блюда, холодные и горячие закуски, горячие напитки

в) мучные, кондитерские, кулинарные изделия, бутерброды и полуфабрикаты.

13. Сырье, поступающее на предприятия общественного питания, хранят...

а) в складских помещениях

б) в отдельных помещениях

в) в цехах

14. Повседневный контроль за качеством приготовления пищи

- это

а) характеристика технологического процесса

б) бракераж

в) контроль за продуктами, которые проходят механическую обработку

15. В результате механической обработки сырья получают:

а) кулинарное изделие

б) полуфабрикаты

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 2. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Микробиология – это

а) наука, изучающая жизнь и свойства микробов

б) наука, изучающая многообразие живых организмов

в) наука, изучающая развитие биологии как науки

2. Ученый, который открыл микробы

а) Роберт Кох

б) Луи Пастер

в) Антоний Левенгук

3. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии

кислорода

а) аэробы

б) условные анаэробы

в) анаэробы

4. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

а) 0-5°C

- б) 5-15°C
- в) 25-35°C

5. При какой температуре протекает метод пастеризации?

- а) 30-60°C
- б) 60-90°C
- в) 90-100°C

6. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?

- а) так вкуснее
- б) так уменьшается срок приготовления блюд
- в) так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

7. Способ обезвреживания молока при температуре 60 - 95°C

- а) пастеризация
- б) стерилизация
- в) кипячение

8. При какой температуре рыба считается охлажденной?

- а) 0...-5°C
- б) -5...-7°C
- в) -7...-8°C

9. Частицы, не имеющие клеточного строения – это

- а) дрожжи
- б) вирусы
- в) бактерии

10. Больше всего микроорганизмов находится в...

- а) воде
- б) воздухе
- в) почве

11. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются...

- а) способы дыхания, питания
- б) температура, влажность, действие света, характер питательной среды
- в) способы размножения, характер среды

12. При какой температуре протекает метод стерилизации?

- а) 60-90°C
- б) 90-100°C
- в) 100-120°C

13. Оптимальная температура хранения замороженного мяса

а) -10...-12°C

б) -12...-15°C

в) -15...-17°C

14. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?

а) пастеризация

б) стерилизация

в) кипячение

15. При какой температуре хранится мороженая рыба?

а) 0°C

б) -8°C

в) -12°C

16. Наиболее распространенный вид порчи муки:

а) прокисание

б) прогоркание

в) плесневение

17. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

а) иметь короткую стрижку

б) иметь маникюр

в) работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

18. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией

а) 0,2%

б) 0,5%

в) 5%

19. Чему способствует вентиляция помещений?

а) понижает температуру

б) повышает температуру

в) улучшает микроклимат

20. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

а) фарфоровую

б) из нержавеющей стали

в) цинковую

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам
- б) для обработки продукта
- в) для измельчения продукта

2. Электрические сковороды предназначены для:

- а) запекания
- б) жарки
- в) варки

3. Мармит МСЭСМ-3 предназначен...

- а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах
- б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи
- в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд.

4. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех
- б) овощной цех
- в) мясной цех

5. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными
- б) доготовочными
- в) предприятия с полным циклом

6. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- а) стеллажи
- б) бойлеры
- в) холодильники

7. Кухонную посуду запрещается мыть в одной воде

- а) различного назначения
- б) различного объема
- в) нет различия

8. Для мытья столовой посуды используют раствор кальцинированной соды

- а) 0,2- 0,5%
- б) 2 - 5%
- в) 0,5-2 %

9. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

10. Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

а) плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч

б) плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт

в) привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт

11. Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке:

а) мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт

б) механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт

в) мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч

12. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

а) кондитерский цех

б) холодный цех

в) мясной цех

13. Предприятия, на которых обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции называются:

а) заготовочными

б) доготовочными

в) предприятиями с полным циклом производства

14. В состав кондитерского цеха НЕ входят помещения:

а) расстойки дрожжевого теста

б) разделки мяса

г) замеса теста

15. Для мытья столовой посуды на ПОП используют моющие средства:

а) разрешенные Министерством здравоохранения РФ

б) разрешенные руководителем предприятия

в) разрешенные главврачом санэпидемстанции

16. По производственно-торговому признаку ПОП подразделяют на:

- а) классы и типы
- б) заводы и фабрики
- в) заготовочные и доготовочные.

17. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- а) супового и бульонного
- б) супового и соусного
- в) бульонного и соусного

18. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) доготовочными
- б) заготовочными
- в) предприятия с полным циклом

19. К универсальным тепловым аппаратам относятся:

- а) сковороды
- б) плиты
- в) фритюрницы

20. Холодный цех предназначен для приготовления:

- а) мясных полуфабрикатов
- б) холодных блюд и закусок
- в) мучных, кондитерских изделий

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Что такое охрана труда?

а) это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.

б) порядок безопасного передвижения по территории предприятия

в) происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека

2. Повару перед началом работы на производственном обучении следует:

- а) ознакомиться с правилами трудового распорядка
- б) ознакомиться с технологическими оборудованями
- в) надеть чистую спецодежду

3. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

- а) повышенная температура, отсутствие вентиляции, освещенность, задымленность, тепловое излучение, влажные токопроводящие полы
- б) низкая температура, влажность
- в) быстрота действия, находчивость

4. Можно ли передавать столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед?

- а) да
- б) нет

5. Куда нужно ставить посуду с горячими блюдами?

- а) на пол
- б) на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой

посуды

- в) на производственный стол

6. Можно ли закалывать спецодежду булавками или иголками?

- а) да
- б) нет

7. К самостоятельной работе на предприятии общественного питания допускаются лица в возрасте:

- а) не моложе 18 лет
- б) не моложе 16 лет
- в) не моложе 14 лет

8. Что обязательно должно находиться в пищеблоке?

- а) мед. аптечка с необходимым набором медикаментов
- б) набор ножей
- в) полотенце

9. Что нужно сделать в первую очередь, при поражении электрическим током?

- а) проверить дыхание
- б) отключить электроплиту от сети
- в) сделать искусственное дыхание

10. Какая спецодежда используется при работе с жарочным шкафом?

- а) полотенце
- б) фартук

в) прихватка термостойкая силиконовая

11. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

а) весь рабочий день

б) после каждой производственной операции и посещения туалета

в) после окончания работы

12. Какие требования безопасности выполняют перед началом работы?

а) надеть чистую спецодежду

б) проверить исправность кухонного инвентаря

в) убедиться в надежности заземления корпуса

13. Как правильно открывать крышку кастрюли или котла с горячей пищей?

а) от себя

б) на себя

в) вертикально вверх

14. Этот инструктаж проводят со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, с временными работниками, командированными, учащимися или студентами, прибывшими на производственную практику:

а) вводный

б) первичный

в) повторный

15. Этот инструктаж на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники или учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики:

а) вводный

б) первичный

в) целевой

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. К какой группе овощей относят помидоры, баклажаны, перец?

а) клубнеплоды

б) плодовые

в) корнеплоды

2. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие

б) солёные

в) сушеные

3. Как называется нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке?

а) калибровка

б) карбование

в) сортировка

4. Какая последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов?

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

5. Какие существуют формы нарезки капусты?

а) брусочки, дольки

б) крошка, кубики

*в) соломка, шашки

6. Какая длина соломки из картофеля?

а) 6-7см

б) 4-5см

в) 3-4см

7. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

а) помидоры, баклажаны

б) перец, кабачки, огурцы

в) перец, кабачки, капуста для голубцов

8. Какая норма соли при варке овощей на 1 л воды?

а) 10г

б) 20г

в) 30г

9. Какой используется способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты?

а) варка и запекание

б) варка и жарка.

в) жарка и запекание

10. Как нарезают картофель для блюда «Картофель в молоке»?

а) крупный кубик

б) соломка

в) брусочки.

11. Какие нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим?

а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко
б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко

в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко

12. Какая температура подачи блюд из овощей?

а) 65°C

б) 75°C

в) 55°C

13. Какие овощи используются для фарширования?

а) капуста, репа, свекла

б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны

в) патиссоны, перец, морковь

14. Когда солят картофель жареный во фритюре?

а) во время жарки

б) не солят

в) после жарки

15. Какой вариант подходит для сложного гарнира?

а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная

б) макароны отварные, капуста цветная отварная

в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной

16. Как правильно варить зеленые овощи?

а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке

б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке

в) заливают холодной водой и варят на малом огне

17. Сколько хранят запеченные блюда из овощей?

а) 2 ч

б) 4 ч

в) 30 мин

18. В каком овоще содержится каротин?

а) картофель

б) капуста

в) морковь

19. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?

а) добавить уксус.

б) добавить сахар

в) добавить соль

20. Как нарезают картофель «пай»?

а) брусочком

- б) стружкой
- в) соломкой

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ И ТВОРОГА

1. Крупы содержат значительное количество:

- а) белков
- б) жиров
- в) углеводов

2. Каши варят на:

- а) молоке, воде
- б) воде, масле
- в) бульонах

3. Какими способами можно приготовить рис рассыпчатый?

- а) сливной, откидной
- б) откидной, припущенный
- в) припущенный, несливной

4. Молочные каши отпускают на порцию по:

- а) 100-200г.
- б) 200-300г.
- в) 400-500г.

5. Из каких каш готовят биточки, котлеты:

- а) рассыпчатых
- б) вязких
- в) жидких

6. По перечисленным продуктам определите блюдо: крупа рисовая, молоко, вода, яйца, сахар, сухари, жир, соус.

- а) крупеник
- б) запеканка рисовая с соусом
- в) биточки рисовые с соусом

7. Бобовые перед варкой

- а) замачивают, промывают
- б) перебирают, промывают, замачивают
- в) промывают, перебирают, замачивают

8. Соотношение воды на 1кг мак. изделий при варке несливным способом:

- а) 2-3л
- б) 3-4л

в) 5-6л

9. По перечисленным продуктам определите блюдо: вода, макароны, молоко, яйца, сахар, маргарин, сухари.

а) макаронник

б) макаронник с жиром

в) макароны отварные с сыром

10. По перечисленным продуктам определите блюдо: вода, вермишель, творог, яйца, сахар, маргарин, сухари, масло сливочное.

а) макаронник

б) лапшевник с творогом

в) творожник

11. Бобовые содержат значительное количество:

а) белков

б) жиров

в) углеводов

12. Разность массы готовой каши и используемой крупы называется:

а) навар

б) привар

в) довар

13. В каких целях молочные каши предварительно варят в воде?

а) чтобы не затруднять процесс разваривания

б) чтобы было вкуснее

в) чтобы не образовались комки

14. Каши в качестве гарнира отпускают на порцию по:

а) 100-150г

б) 200-300г

в) 400-500г

15. Молочные каши предварительно варят:

а) в бульоне

б) в молоке

в) в воде

16. По перечисленным продуктам определите блюдо: крупа гречневая, молоко, вода, яйца, творог, сметана, сухари, маргарин.

а) котлеты

б) зразы

в) крупеник

17. Соотношение воды на 1кг макаронных изделий при варке сливным способом составил:

- а) 1.2л
- б) 3.4л
- в) 5-6л

18. По перечисленным продуктам определите блюдо: вода, макароны, молоко, яйца, сахар, маргарин, сухари.

- а) макаронник
- б) макаронник с жиром
- в) макароны отварные с сыром

19. Для запеканок и макаронников макароны варят:

- а) сливным способом
- б) несливным способом
- в) смешанным

20. По перечисленным продуктам определите блюдо: вода, вермишель, творог, яйца, сахар, маргарин, сметана, сухари, масло сливочное

- а) макаронник
- б) лапшевник с творогом
- в) творожник

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1. В каком цехе приготавливают супы?

- а) горячий цех
- б) заготовочный цех
- в) мясной цех

2. Температура подачи горячих супов

- а) 50-60°C
- б) 60-65°C
- в) не ниже 75°C.

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

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

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

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

5. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 24 часа

6. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник

- а) тушат
- б) припускают
- в) пассеруют

7. Какой борщ отпускается с фрикадельками?

- а) флотский
- б) московский
- в) сибирский

8. Если в щи используют квашеную капусту, в каком виде ее добавляют?

- а) в тушеном
- б) в свежем виде
- в) в пассерованном

9. Какие кости для бульона предварительно обжаривают?

- а) бараньи и говяжьи
- б) телячьи и свиные
- в) говяжьи и свиные

10. При какой температуре отпускают холодные супы?

- а) 8...10°C
- б) 10...14°C
- в) 15...20°C

11. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:

- а) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом
- б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский
- в) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная

12. Какую мучную пассировку используют для приготовления красного основного соуса?

- а) красную сухую
- б) красную жировую
- в) белую сухую

13. К какой группе соусов относится соус майонез?

- а) на сливочном масле
- б) на муке
- в) на растительном масле

14. Производным, какого соуса является соус луковый?

- а) белого
- б) красного
- в) томатного

15. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино
- б) паровой
- в) польский

16. Какова продолжительность хранения яично – масляных соусов?

- а) до 2 ч
- б) 4 ч
- в) 1 ч

17. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды
- б) от времени варки
- в) от способа варки

18. Какие супы заправляют лезоном и сливочным маслом?

- а) молочные супы
- б) сладкие супы
- в) супы-пюре

19. В состав, каких супов входят соленые огурцы?

- а) щи, окрошка
- б) рассольник, солянка
- в) ботвинья, борщ

20. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч
- б) от 1 до 2ч
- в) от 2 до 3ч

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех

2. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов

- б) разделка
- в) вымачивание
- г) размораживание

3. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

- а) удаление жабр
- б) промывание
- в) очистка чешуи
- г) удаление плавников
- д) удаление внутренностей

4. Укажите основные приёмы тепловой обработки рыбы

- а) маринование
- б) варка
- в) жарка
- г) запекание

5. При какой температуре производят жарку рыбы во фритюре?

- а) 160⁰С
- б) 180⁰С
- в) 200⁰С

6. По способу обработки на сколько групп делят рыбу

- а) 1
- б) 2
- в) 3

7. На какие группы делят рыбу по способу обработки

- а) чешуйчатая, бесчешуйчатая
- б) простая, сложная
- в) чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая

8. Первичная обработка рыбы состоит из следующих операций:

- а) оттаивание, разделка, удаление внутренностей
- б) оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
- в) удаление головы, чешуи, кожи, приготовление полуфабрикатов

9. Под разделкой подразумевается

- а) удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, костей и кожи
- б) удаление кожи, костей, разделка, приготовление порционных кусков
- в) оттаивание, разделка, удаление внутренностей, головы, плавников

10. Рыбу вымачивают двумя способами:

- а) в холодной и горячей воде
- б) в сменной воде и горячей воде
- в) в сменной воде и в проточной воде

11. Время вымачивания соленой рыбы

- а) 24 часа
- б) 12 – 18 часов
- в) 8 – 12 часов

12. Рыбные полуфабрикаты делят на

- а) крупные, мелкие, порционные
- б) крупные, порционные, мелкокусковые
- в) порционные, мелкие

13. Как оттаивают кальмары

- а) на воздухе
- б) при комнатной температуре
- в) в холодной воде

14. Укажите, содержание, каких питательных веществ в рыбе от 1 до 33%

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ

15. От чего зависит химический состав рыбы

- а) от вида и пола
- б) от возраста и ее питания
- в) от времени года и места улова
- г) все выше перечисленное

16. Какую рыбу считают наиболее ценным продуктом

- а) живую
- б) охлажденную
- в) мороженую

17. Укажите, какой соус можно использовать к рыбе отварной

- а) сладкий
- б) овощной
- в) яично-масленный

18. Укажите жидкую основу соусов

- а) бульоны
- б) вино
- в) сметана
- г) все выше перечисленное

19. Что используют для придания соусам более густой консистенции

- а) муку
- б) крахмал

в) крупу

20. Какие вещества при тепловой обработке придают рыбному бульону специфический вкус и аромат

- а) минеральные вещества
- б) экстрактивные вещества
- в) витамины

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1. Мясные блюда готовят в цехе:

- а) холодном
- б) мясном
- в) овощном

2. Мясо состоит из тканей:

- а) мышечной, жировой, соединительной, костной
- б) мышечной, соединительной, костной
- в) мышечной, жировой, костной

3. Пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания используют для:

- а) варки бульонов
- б) получения желатина
- в) вываривания жира

4. Мясо нарезают поперек волокон для:

- а) удобства нарезки
- б) наименьшей деформации
- в) уменьшения вытекания сока

5. Потери при варке мяса составляют:

- а) 27 – 30%;
- б) 38 – 40%;
- в) 40 – 55%;

6. Из вырезки можно нарезать порционные полуфабрикаты:

- а) лангет, филе, бифштекс
- б) антрекот, зразы отбивные
- в) гуляш, бефстроганов

7. Зразы рубленые по способу тепловой обработки блюдо

- а) жареное
- б) отварное
- в) тушеное

8. Полуфабрикаты, приготовленные из котлетной массы:

- а) котлеты, бифштекс, фрикадельки
- б) тефтели, биточки, рулет
- в) котлеты, бефстроганов, поджарка

9. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла

- а) цыплята табака
- б) котлета натуральная
- в) котлета по-киевски

10. Мясные блюда запекают при температуре:

- а) 180-200⁰С
- б) 200 – 220⁰С
- в) 250 – 300⁰С

11. Ромштекс полуфабрикат:

- а) крупнокусковой
- б) порционный
- в) мелкокусковой

12. Зразы рубленые отпускаются с соусом

- а) сметанным
- б) молочным
- в) луковым

13. Полуфабрикат из натуральной рубленой массы, имеющий овально-приплюснутую форму

- а) биточки
- б) шницель
- в) тефтели

14. Говядина духовая полуфабрикат

- а) крупнокусковой
- б) порционный
- в) мелкокусковой

15. Массу котлетную выбивают с целью:

- а) приобретения лучшей формы
- б) лучшего образования поджаристой корочки
- в) однородности, обогащения кислородом

16. Для приготовления полуфабриката тефтели в котлетную массу добавляют:

- а) рубленые вареные яйца
- б) пассерованный репчатый лук
- в) зеленый лук

17. Шницель рубленый имеет толщину:

- а) 2см
- б) 1 см
- в) 1,5 см

18. Тепловая обработка тефтелей:

- а) припускание
- б) жарка
- в) запекание, тушение

19. Для приготовления котлет Пожарских используется масса из птицы:

- а) кнельная
- б) натурально-рубленая
- в) котлетная

20. Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками составляет:

- а) 37%
- б) 48%
- в) 27%

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1. Температура подачи салатов из свежих овощей:

- а) 6-8 °С
- б) 12 -14°С
- г) 15-20°С

2. По каким органолептическим показателям оценивают качество салатов из свежих овощей:

- а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б) запаху, внешнему виду, температуре
- в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

3. Срок реализации салатов из свежих овощей:

- а) 15 мин
- б) 25 мин
- в) 30 мин

4. В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

- а) хлеб с сыром
- б) хлеб с икрой
- в) хлеб с маслом

5. Основой для приготовления бутерброда является:

- а) хлеб

- б) огурец
- в) печенье

6. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

- а) 2,5 см
- б) 1 см
- в) 1,5 см

7. По способу приготовления бутерброды бывают:

- а) холодные
- б) теплые
- в) горячие

8. По внешнему виду бутерброды могут быть:

- а) закрытые
- б) закусочные
- в) открытые
- г) все ответы верны

9. Готовые бутерброды храниться в холодильнике можно не более:

- а) 5 ч
- б) 1ч
- в) 3ч

10. К закусочным бутербродам относятся:

- а) сэндвич
- б) тартинки
- в) канапе

11. Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

- а) кубиками
- б) треугольниками
- в) ромбиками
- г) все ответы верны

12. Картофельный салат заправляют:

- а) сметаной.
- б) салатная заправка
- в) голландский соус

13. Срок хранения мяса заливного

- а) 24 часа
- б) 12 часов
- в) 6 часов

14. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) 0°C.
- б) 12 °C.

в) 20 °С.

15. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

- а) 6 ч
- б) 30 мин
- в) 15 мин

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ - МОДУЛЬ 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны

2. Какие сладкие блюда не относятся к желеированным?

- а) кисель
- б) желе
- в) яблоки в тесте

3. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?

- а) сахарным песком
- б) крахмалом
- в) желатином

4. В какой воде замачивают желатин?

- а) в теплой
- б) в горячей
- в) в холодной

5. Какие напитки относят к холодным?

- а) кофе
- б) холодный чай
- в) какао

6. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого

7. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана

8. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши

б) малину, землянику, мандарины

в) сливы, абрикосы, вишню

9. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?

а) рисовой

б) овсяной

в) манной

10. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?

а) 10мл заварки

б) 60мл заварки

в) 50мл заварки

11. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?

а) крахмал разводят в холодном молоке

б) крахмал разводят в горячем молоке

в) крахмал разводят в кипятке

12. Как подают яблоки в тесте?

а) с мороженым

б) со сметаной

в) яблоки посыпают сахарной пудрой

13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие

б) дубильные

в) кофеин

14. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

а) крем абрикосовый

б) мусс абрикосовый

в) самбук абрикосовый

15. Температура подачи горячих напитков:

а) 45°C

б) 75°C

в) 60°C

16. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?

- а) 20% жирности
- б) 30% жирности
- в) 35% жирности

17. Как подразделяются кисели по консистенции?

- а) густые, полугустые, жидкие
- б) жидкие, густые, полужидкие
- в) густые, средней густоты, полужидкие

18. Как называют сладкие блюда?

- а) сахаросодержащими
- б) десертными
- в) углеводными

19. Исключите не относящиеся к горячим сладким блюда:

- а) гренки с плодами и ягодами
- б) самбук
- в) пудинг рисовый

20. Какой кофе подают со взбитыми сливками?

- а) кофе по венски
- б) кофе на молоке
- в) кофе по-восточному

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ К ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Укажите правильно, обязательно ли соблюдать последовательность операций при приготовлении блюд?

- а. да, обязательно
- б. нет, не обязательно
- в. затрудняюсь ответить
- г. не знаю

2. Какое оборудование нужно использовать для быстрого замораживания продукта

- а. А. вакуумный аппарат
- б. Б. шоковая заморозка
- в. В. холодильный шкаф
- г. Г. фризёр

3. Укажите правильно, какой максимальный срок хранения

заправленных салатов из вареных овощей?

- а. 60 минут
- б. 30 минут
- в. 15 минут
- г. 2 часа

4. Выберите правильно, какое механическое оборудование используют для приготовления паштетов?

- а. слайсер
- б. блендер
- в. куттер
- г. хлебoreзка

5. Укажите, при какой температуре подают холодные соусы?

- а. 10-120С.
- б. 5-60С
- в. 2-30С
- г. 65-700С

6. Укажите, какие соусы являются в настоящее время современными?

а. овощные, мясные, рыбные, сладкие соусы, напоминающие салатные заправки.

б. овощные, мясные, рыбные соусы

в. овощные соусы, эспумы, легкие соусы, напоминающие салатные заправки.

г. холодные, горячие

7. Укажите, какая страна является законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов?

- а. Франция
- б. США
- в. Китай
- г. Россия

8. Какой режим в пароконвектомате используют для приготовления куриного рулета (в пищевой пленке)

- а. жар
- б. пар
- в. пар-жар
- г. конвекция

9. Укажите правильно, что используется в качестве загустителя в молекулярной кухне?

- а. желатин, агар-агар

- б. ксантановая медь
- в. масло подсолнечное
- г. масло сливочное

10. Укажите правильно, какое оборудования используется в приготовлении молекулярной кухни?

- а. су-вид
- б. пароконвектомат
- в. сифон
- г. слайсер

11. На какую полку холодильника нужно положить нарезанные полуфабрикаты из сырых овощей

- а. 5
- б. 3
- в. 1
- г. 4

12. Укажите, какие знания необходимы для приготовления блюд молекулярной кухни?

- а. законы физики и химии
- б. законы только физики и биологии
- в. законы только химии и биологии
- г. законы химии и биологии

13. До какой температуры нужно нагреть фритюрницу для жарки кранча

- а. 2300С
- б. 1500С
- в. 1800С
- г. 2000С

14. Какой вид оборудования предназначен для измельчения продукта

- а. мясорубка
- б. блендер погружной
- в. термомиксер
- г. слайсер

15. Укажите, от чего зависят вкусовые качества и аромат теплых салатов?

- а. от формы нарезки продуктов
- б. от сбалансированного состава продуктов, тепловой обработки
- в. от оформления салата
- г. от использования замороженных продуктов

16. Укажите правильно, количество соуса при подаче на одного человека?

- а. 50 г
- б. 200 г
- в. 95г
- г. 150г

17. Дайте определение - Фингер-фуд это.....

18. Укажите, правильно какой сок добавляют в карпаччо?

- а. лимонный
- б. апельсиновый
- в. ананасовый
- г. томатный

19. Укажите, правильно какая форма нарезки мяса для мясного тартара?

- а. мелким кубиком
- б. мелкой соломкой
- в. мелкой крошкой
- г. слайсами

20. Укажите правильно, при какой температуре подают холодные закуски?

- а. от 10-140С
- б. от 8-120С
- в. от 12-150С
- г. от 65-700С

7. Список рекомендуемой литературы

Законодательные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Основная литература

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. –
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» «Феникс» Изд. 4-е 2020г.
4. Калинина В.М. «Охрана труда в организациях питания» (2-е изд.) «Академия» 2018
5. Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение организаций питания» (3-е изд.) «Академия» 2018г.
6. Наумова Т.И. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии» гриф МАИТ «Феникс» 2020г.
7. Шатун Л.Г. «Повар» гриф МАИТ Изд. 2-е «Феникс» 2018г. 160 с
8. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. –

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. <http://art-cooking.ru>
2. www.chefs.ru
3. www.povarenok.ru
4. [www.supercook.](http://www.supercook.ru)

Составители программы:

Емельянова Ольга в.икторовна,
Преподаватель профессиональных дисциплин,
ГБПОУ ГТМАУ

Шахова Татьяна Николаевна,
Преподаватель профессиональных дисциплин,
ГБПОУ ГТМАУ

Зубарева Елена Владимировна,
Специалист УМО ЦОПП ИДПО
ФГБОУ ВО СтГАУ
