

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»
ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом

Протокол № 2
«18» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
/В.А. Милиев /
Приказ № 265
«17» апреля 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ**

16675 «ПОВАР»

г. Мурманск
2023

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, имеющих профессии рабочего или должности служащего.

Программа разработана в соответствии с:
- профессиональным стандартом 16675 «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя): повар.

Разработчик(и): Бабилов Денис Васильевич Преподаватель

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Центра опережающей профессиональной подготовки
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ Г.
Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер", утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020)
- Профессиональный стандарт 16675 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н.

1.2. Цели реализации программы

Повышение квалификации для получения новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.3. Требования к слушателям

Профессиональное обучение в соответствии с программой повышения квалификации осуществляется с лицами, имеющими профессии рабочего или должности служащего.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Подготавливать продовольственные товары для производства
ПК 2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
ПК 4.1	Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Удостоверение о повышении квалификации

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы товароведения продовольственных товаров	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 2 Основы калькуляции и учета	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	24				8	14		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика	2						2	

Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.								
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8						8	
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8						8	
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к	8						8	

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	8						8	
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	78							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяц)				Всего
		1	2	3	4	
Модуль 1 Основы товароведения продовольственных товаров	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 2 Основы калькуляции и учета	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Аудиторное обучение	22				22
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 4 Производственная практика	Практика (стажировка)		34			34
	Промежуточная аттестация		2			2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен			6		6
Итого в неделю		36	36			78

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Модуль “Основы товароведения продовольственных товаров” относится к общепрофессиональному циклу программы повышения квалификации.

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний об ассортименте, товароведных характеристиках, требованиях к качеству и упаковке продовольственных товаров.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Подготавливать продовольственные товары для производства

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- подготовки продовольственных товаров для предприятий общественного питания

- знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;
- правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления

опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.

- уметь:

- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов;
- соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Пищевые продукты"	Содержание: Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
	<i>Лекция</i> Классификация продовольственных товаров. Определение качества.	2
Тема "Товароведные характеристики продуктов."	Содержание: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент и характеристика, значение в питании,	2

	<p>общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.</p> <p>Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. Кулинарное назначение молочных товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.</p>	
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Товароведные характеристики различных продуктовых товаров</p>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы.	2
Итого:		6

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	<p>1 Ноутбук</p> <p>1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)</p>

4.1.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое

занятие.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

Дополнительная литература:

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать продовольственные товары для производства	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы.

4.2. Модуль 2. Основы калькуляции и учета

Модуль “Основы калькуляции и учета” относится к профессиональному циклу программы повышения квалификации.

4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний о видах учета в общественном питании, правилах торговли

4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -

методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

- уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

4.2.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Характеристика бухгалтерского	Содержание: Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях	2

<p>учета в общественном питании"</p>	<p>питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. . Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.</p>	
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Ценообразование в общественном питании</p>	<p>2</p>
<p>Тема "Понятие учета в общественном питании"</p>	<p>Содержание: Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. . Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.</p>	<p>2</p>
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Учет сырья, продуктов, тары и денежных средств в общественном питании</p>	<p>2</p>

Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.2.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.2.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
3. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знать: Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Уметь: Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной продукции. Владеть

навыками: Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
--

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.3. Модуль 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Модуль “Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий” относится к профессиональному циклу дисциплин программы повышения квалификации.

4.3.1. Цели реализации модуля

Формирование умений и навыков приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

4.3.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- разработки ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

инструкциями и регламентами;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

- знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.

- уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

4.3.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Приготовление блюд из овощей и грибов"	Содержание: Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов	3
	<i>Лекция</i> Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	1
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления блюд из овощей и грибов	2
Тема "Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,	Содержание: Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Блюда из	3

творога, теста"	творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. ста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.	
	<i>Лекция</i> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога.	1
	<i>Практическое занятие</i> Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц и творога. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	2
Тема "Приготовление супов и соусов"	Содержание: Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные соусы.	4
	<i>Лекция</i> Технология приготовления супов. Классификация соусов.	2
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление супов, бульонов, отваров и соусов	2
Тема "Приготовление блюд из рыбы"	Содержание: Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд из рыбы. Методы	3

	приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы	
	<i>Лекция</i> Классификация рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом.	1
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления блюд из рыбы	2
Тема "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы"	Содержание: Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	3
	<i>Лекция</i> Обработка сырья. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление блюд из субпродуктов.	1
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2
Тема "Приготовление и оформление"	Содержание: Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки	3

холодных блюд и закусок"	хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	
	<i>Лекция</i> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности.	1
	<i>Практическое занятие</i> Правила приготовления салатов	2
Тема "Приготовление сладких блюд и напитков"	Содержание: Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству.	3
	<i>Лекция</i> Характеристика сладких блюд и напитков	1
	<i>Практическое занятие</i> Технологии приготовления сладких блюд и напитков	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		24

4.3.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Поварская мастерская	1 Ноутбук 2 Стол

4.3.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель специальных дисциплин. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих профессиональное обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.3.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированное обучение

4.3.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
2. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
3. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
4. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с. 47. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.

6. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

Дополнительная литература:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.

4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 3.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p>	<p>Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы,</p>

рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Владеть навыками: Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.4. Модуль 4. Производственная практика

Производственная практика является частью основной образовательной программы профессионального обучения (повышения квалификации).

4.4.1. Цели реализации модуля

Целью производственной практики является:

- развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности.

4.4.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
-----	---

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- знать:

- требования к подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
- технологии приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

- уметь:

- подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе
- выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий с развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности

4.4.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Производственная практика Ознакомление	Содержание: Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов. Знакомство с	2

с предприятием. Вводный инструктаж.	нормативными документами	
	Вводный инструктаж	2
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание: Выполнение работ по подготовке и обработке овощей, грибов, по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей. Выполнение работ по подготовке и обработке рыбы, нерыбного водного сырья. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Выполнение работ по подготовке и обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	8
	Оценивание годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	2
	Выполнение работ по подготовке и обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов (разморозка, обработка к последующей тепловой обработке).	2
	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Подготовка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка полуфабрикатов на вынос или для транспортирования.	2

<p>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание: Выполнение работ по приготовлению непродолжительных по хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительных по хранению горячих и соусов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	8
	<p>Приготовление бульонов и отваров. Приготовление супов разнообразного ассортимента</p>	2
	<p>Приготовление горячих блюд из овощей и грибов. Приготовление горячих блюд из макарон и круп. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра.</p>	2
	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	2
	<p>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	2
<p>Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание: Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов. Приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	8
	<p>Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных закусок.</p>	2
	<p>Приготовление салатов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных блюд из овощей и грибов</p>	2

	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	2
Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	8
	Приготовление холодных сладких блюд	2
	Приготовление горячих сладких блюд	2
	Приготовление холодных и горячих десертов	2
	Приготовление холодных и горячих напитков	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой выполнение работ, предоставление отчетной документации.	2
Итого:		36

4.4.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроёмкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр диэлектрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь

	10 Мясорубка
	11 Набор первой медицинской помощи
	12 Настольная вакуумно-упаковочная машина
	13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1
	14 Погружной термостат
	15 Слайсер
	16 Соковыжималка
	17 Стол производственный
	18 Термометр инфракрасный
	19 Фритюрница
	20 Часы настенные (электронные)
	21 Шкаф шоковой заморозки
	22 Электричество

4.4.5. Кадровое обеспечение

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.4.6. Организация образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится концентрированно.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации (мастера производственного обучения или преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении

положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности

4.4.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов, Владимир Васильевич. Русская кухня : блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - Москва : Академия, 2008. - 414 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 112 с.
3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — М. : Издательский центр «Академия», 2020 — 112 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 . Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 160 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с.

Дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 176 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008 — 352 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
2. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
3. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России

4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и</p>

формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Владеть навыками: Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - выполнение работ, предоставление отчетной документации.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Поварская мастерская	1 Ноутбук 2 Стол 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроемкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр электрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка

	17 Стол производственный
	18 Термометр инфракрасный
	19 Фритюрница
	20 Часы настенные (электронные)
	21 Шкаф шоковой заморозки
	22 Электричество

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.3. Организация образовательного процесса

Образовательный процесс предполагает теоретическую и практическую подготовку обучающихся и осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным графиком. Освоение компетенции предполагает освоения необходимых знаний, умений и навыков, предусмотренных общепрофессиональным и профессиональным модулями. Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах. Практическое обучение проводится в специально оборудованной учебной мастерской.

В образовательном процессе осуществляется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.
5. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
6. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
7. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

8. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с. 47. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.

9. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.

10. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

11. Усов, Владимир Васильевич. Русская кухня : блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - Москва : Академия, 2008. - 414 с.

12. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 112 с.

13. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — М. : Издательский центр «Академия», 2020 — 112 с.

14. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 . Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 160 с.

15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с.

Дополнительная литература:

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.

2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

5. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.

6. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 176 с.

7. Анфимова Н.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008 — 352 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
5. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
6. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <http://www.gotovim.ru/dictionary/> 4. www.pitportal.ru – Весь общепит России

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать продовольственные товары для производства	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.
ПК 2.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знать: Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Уметь: Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной продукции. Владеть навыками: Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
ПК 3.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать

	<p>зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Владеть навыками: Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>
<p>ПК 4.1 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры</p>

и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Владеть навыками: Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Контроль и оценка результатов освоения программы:

При освоении программы повышения квалификации оценка результатов освоения профессиональных компетенций проводится в виде промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются образовательной организацией.

Формами **промежуточной аттестации** являются дифференцированные зачеты (ДЗ), которые проводятся по окончании изучения дисциплин общепрофессионального и профессионального модулей. Помимо преподавателей дисциплин в качестве внешних экспертов к процедуре контроля и оценки результатов могут привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний (тестирование), проверка практической подготовки (видов работ)...

Бланк согласования программы

16675 Повар

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ Г.

Фонд оценочных средств

Примерный перечень вопросов теста к теоретическому квалификационному экзамену

Выберите из перечисленных в ответах признаков картофеля те, по которым производят его сортировку (множественный выбор):

- 1) по размерам;
- 2) по цвету картофеля;
- 3) по качеству;
- 4) по степени зрелости

Выберите из перечисленных в ответах формы нарезки капусты:

- 1) брусочки, дольки;
- 2) крошка, кубики;
- 3) соломка, шашки;
- 4) дольки, кубики

Выберите из перечисленных в ответах тот производственный цех, в котором нарезают белокочанную капусту для салатов:

- 1) в овощном;
- 2) в горячем;
- 3) в холодном;
- 4) в мясном

Выберите из перечисленных в ответах размеров толщины лука тот, который используется при его нарезке соломкой:

- 1) 1-2мм;
- 2) 3мм;
- 3) 5мм;
- 4) 2,5мм.

Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки овощей при варке:

- 1) холодная;
- 2) теплая;
- 3) кипящая;
- 4) кипяченая

Выберите овощи, которые бланшируют перед фаршированием:

- 1) помидоры, баклажаны; 11
- 2) перец, кабачки, огурцы;
- 3) перец, капуста для голубцов;
- 4) картофель, помидоры, огурцы

Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, в котором правильно указывается, когда необходимо солить картофель, жареный во фритюре:

- 1) до жарки;
- 2) во время жарки в жире;
- 3) после удаления из жира;
- 4) после жарки

Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:

- 1) чтобы не подгорела;

- 2) чтобы образовалась румяная корочка;
- 3) чтобы хорошо отставала от формы;
- 4) чтобы имела плотную консистенцию

Выберите из перечисленных в ответах способов тепловой обработки овощей тот, при котором лучше сохраняются их вкусовые качества:

- 1) варка на пару;
- 2) припускание;
- 3) основной способ;
- 4) тушение

Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:

- 1) 10г;
- 2) 20г;
- 3) 30г;
- 4) 15г

Перед тепловой обработкой не промывают крупы (множественный выбор):

- 1) манную;
- 2) пшеничную;
- 3) перловую;
- 4) пшеничную

Количество жидкости, используемое на 1 кг крупы для варки вязких каш:

- 1) 1,5-2,0 литра;
- 2) 3.2-3.7 л.
- 3) 4.0-5.5 л.
- 4) 6,0 -6.5 л.

Для приготовления блюда «Крупеник» используют (множественный выбор):

- 1) жидкую кашу,
- 2) рассыпчатую кашу;
- 3) вязкую кашу;
- 4) пуховую кашу.

Определите блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны:

- 1) яичная кашка;
- 2) яичница - глазунья;
- 3) омлет смешанный;
- 4) драчена

Сладкие омлеты при подаче посыпают (множественный выбор):

- 1) растертым сахаром;
- 2) тертой лимонной цедрой;
- 3) рафинадной пудрой;
- 4) зеленью.

Творог, используемый для подачи в натуральном виде (множественный выбор):

- 1) жирный;
- 2) полужирный;
- 3) обезжиренный;
- 4) столовый.

К мучным блюдам относят:

- 1) лапшу домашнюю;
- 2) пельмени;
- 3) профитроли;
- 4) чебуреки

Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1

кг макарон берут жидкости:

- 1) 2.0-3,0 л.
- 2) 3.0- 4,0 л.
- 3) 4-5 л.
- 4) 5-6 л.

Лапшевник смазывают сметаной:

- 1) для сохранения рисунка;
- 2) чтобы не испарялась влага;
- 3) для образования румяной корочки;
- 4) для сохранения консистенции

Макаронные изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюд:

- 1) макароны с сыром;
- 2) макаронник;
- 3) макароны в томате;
- 4) макароны с овощами.

Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:

- 1) 3,5 л воды;
- 2) 4 л воды;
- 3) 1,25 л воды;
- 4) 2 л воды.

При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:

- 1) холодной;
- 2) теплой;
- 3) горячей;
- 4) кипяченой.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:

- 1) 2 часа;
- 2) 1 час;
- 3) 3 часа;
- 4) 4 часа.

Для приготовления рыбного бульона на 1кг продукта берут:

- 1) 3-3,5 л воды;
- 2) 3-4 л воды;
- 3) 1,25 л воды;
- 4) 2-3 л воды.

Цех, в котором приготавливают горячие супы:

- 1) холодный;
- 2) горячий;
- 3) мясной;
- 4) овощной.

К заправочным супам относят:

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) суп молочный с крупой;
- 3) бульон с яйцом;
- 4) рассольник московский.

Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за сколько минут:

- 1) за 2-3 мин;
- 2) за 5-7 мин;
- 3) за 10-15 мин;

4) за 20 мин.

Капусту для борща сибирского нарезают:

- 1) соломкой;
- 2) шашками;
- 3) дольками;
- 4) кубиками.

Борщ имеет какой вкус:

- 1) кислый;
- 2) сладковатый;
- 3) кисло-сладкий;
- 4) острый.

Назовите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:

- 1) украинский;
- 2) московский;
- 3) сибирский;
- 4) флотский.

Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

- 1) 5° - 6°C;
- 2) 10° - 12°C;
- 3) 18° - 20°C;
- 4) 1° - 2°C.

Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- 1) тощей;
- 2) средней жирности;
- 3) жирной;
- 4) особо жирной.

Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- 1) живая;
- 2) охлаждённая;
- 3) мороженая;
- 4) солёная.

Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- 1) осетр, горбуша, окунь;
- 2) горбуша, сёмга, форель;
- 3) сёмга, форель, севрюга;
- 4) треска, судак, сельдь.

Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- 1) 40°;
- 2) 60°;
- 3) 90°;
- 4) 30°.

Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- 1) молоке;
- 2) воде;
- 3) льезоне;
- 4) сливках.

Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- 1) бланшированием;
- 2) панированием;

- 3) фаршированием;
- 4) маринованием.

В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- 1) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- 2) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- 3) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- 4) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г.

В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- 1) треску, пикшу, навагу;
- 2) осетра, лосось, сельдь;
- 3) щуку, судака, карпа;
- 4) щуку, налима, окуня.

Укажите температуру, при которой коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- 1) 40° С;
- 2) 50° С;
- 3) 70° С;
- 4) 55° С.

Укажите вещества, которые при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- 1) альбумины;
- 2) глобулины;
- 3) экстрактивные;
- 4) коллаген.

При обвалке свинины получают:

- 1) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- 2) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею, вырезку;
- 3) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- 4) шею, грудинку, корейку, окорок.

Порционные полуфабрикаты из свинины:

- 1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- 2) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- 3) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- 4) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.

Тефтели имеют форму:

- 1) приплюснуто-округлую;
- 2) овально-приплюснутую;
- 3) шарики;
- 4) форма батона.

Определите форму нарезки мяса для бефстроганова:

- 1) кубики 30-40г;
- 2) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- 3) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- 4) кубики 20-30 г.

Укажите блюда, относящиеся к тушеным (множественный выбор):

- 1) тефтели;
- 2) гуляш;
- 3) бефстроганов;
- 4) голубцы.

Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»

(множественный выбор):

- 1) мясо нарезают брусочками;
- 2) перемешивают;
- 3) соединяют с пассированным репчатым луком;
- 4) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- 5) посыпают солью, перцем;
- 6) обжаривают;
- 7) соединяют со сметанным соусом с томатом;
- 8) доводят до кипения;
- 9) отпуск.

__1__, __5__, __6__, __2__, __3__, __7__, __8__, __9__.

К жареным блюдам из мяса подают:

- 1) припущенные овощи;
- 2) каши жидкие;
- 3) жареные овощи;
- 4) вязкие каши.

«Голубцы с мясом и рисом» относят к блюдам:

- 1) жареным;
- 2) припущенным;
- 3) тушеным;
- 4) запеченным.

Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- 1) муке;
- 2) сухарях;
- 3) льезоне, сухарях;
- 4) муке, льезоне, сухарях

Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения из лопаточной части говядины:

- 1) шашлык;
- 2) поджарка;
- 3) гуляш;
- 4) бефстроганов.

Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба ту, которая соответствует требованиям к приготовлению бутербродов:

- 1) свежий;
- 2) горячий;
- 3) жесткий;
- 4) черствый.

Овощи для винегрета нарезают:

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) ромбик.

Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

- 1) кубиками;
- 2) шашками;
- 3) разрывают на кусочки;
- 4) шинкуют.

Продукты для приготовления холодных блюд и закусок охлаждают до

температуры:

- 1) 0 - 4;
- 2) 10 -12;
- 3) 8 -10;
- 4) 12-15.

Готовые бутерброды хранят (минут):

- 1) 30мин. под пищевой пленкой;
- 2) 15 ин под пищевой пленкой;
- 3) 60мин под пищевой пленкой;
- 4) 90мин под пищевой пленкой.

Отпускают холодные блюда и закуски, при температуре:

- 1) 10-12 0С;
- 2) 6-10;
- 3) 14-16;
- 4) 15-16.

Холодные блюда и закуски готовят, в цехе:

- 1) овощном;
- 2) холодном;
- 3) горячем;
- 4) мясном.

Слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы:

- 1) 1... 1,5 см;
- 2) 0,7... 1 см;
- 3) 0,5 см;
- 4) 0,3 см.

Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

- 1) филе с кожей и костью;
- 2) чистое филе;
- 3) филе с кожей;
- 4) не имеет значения.

Для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» используется филе сельди:

- 1) филе с кожей и костью;
- 2) чистое филе;
- 3) кругляши;
- 4) целиком.

Апельсины (мандарины) подготавливают для варки компота:

- 1) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- 2) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- 3) нарезают кружочками вместе с кожицей;
- 4) не очищают.

Готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания в течение:

- 1) 6...8 ч;
- 2) 8... 10 ч;
- 3) 10... 12 ч;
- 4) 4...6 ч.

У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка:

- 1) быстро охладили;
- 2) не посыпали сахаром;

- 3) использовали много крахмала;
- 4) посыпали сахаром.

Для приготовления киселя средней консистенции необходимо:

- 1) 10...20 г крахмала;
- 2) 30...40 г крахмала;
- 3) 40-50 крахмала;
- 4) 60...80 г крахмала.

Температура подачи горячих напитков:

- 1) не ниже 100 °С;
- 2) не ниже 75 °С;
- 3) не ниже 65 °С;
- 4) не ниже 85°С.

Подготовленные фрукты закладывают для приготовления компота из смеси сухофруктов:

- 1) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- 2) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- 3) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания;
- 4) от меньшего к большему.

Температура подачи холодных сладких блюд:

- 1) 4-6 °С;
- 2) 10-14 С;
- 3) 16-18 С;
- 4) 2-6°С.

Сливки какой жирности используются для оформления десерта «Фруктовый салат со взбитыми сливками»:

- 1) 10%-15%;
- 2) 20%-25%;
- 3) не менее 35%;
- 4) 9%-12%.

Посуда для отпуска блюда «Фруктовый салат»:

- 1) закусочная;
- 2) стакан;
- 3) креманка;
- 4) чашка.

Температура подачи горячих сладких блюд:

- 1) 45°;
- 2) 55°;
- 3) 65°;
- 4) 40°.

Приблизительный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.
4. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.
5. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Кулинарное назначение зерновых товаров.
11. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
13. Кулинарное назначение молочных товаров.
14. Условия и сроки хранения молочных товаров.
15. Кулинарное назначение молочных товаров.
16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
17. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.
18. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.
19. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.
20. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.
21. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.
22. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

Тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Основы калькуляции и учета»

1. Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию

общественного питания:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Учетная политика организации
3. План меню

2. Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию

общественного питания:

1. Техничко-технологическая карта
2. План меню
3. Положения по бухгалтерскому учету

3. Информация в Сборнике рецептов блюд представлена в:

1. граммах
2. килограммах
3. порциях

4. Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Техничко-технологическая карта

а) -применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению;

б) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд;

с) -содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления.

5. Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Технологическая карта на продукцию общественного питания

а) -используется специалистами предприятий питания и определяет

нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления

b) -содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

c) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления

6. Цена товара - это

1. денежное выражение стоимости товара
2. цена, по которой товары продаются населению
3. способ определения цены за единицу готовой продукции

7. Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%, продажная цена равна ... рублей

8. Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%, продажная цена равна ... рублей

9. Размеры наценок в организации утверждает:

1. руководитель организации
2. главный бухгалтер
3. материально-ответственное лицо

10. Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму.....

1. торговой наценки
2. налога на добавленную стоимость

11. Метод определения цены за единицу готовой продукции:

1. калькуляция
2. оценка
3. инвентаризация

12. Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

1. калькуляционной карточке
2. план-меню
3. накладной

13. Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

1. брутто в граммах
2. брутто в килограммах
3. нетто в граммах

14. Выберите два варианта ответа

Калькуляционную карточку подписывают:

1. калькулятор
2. заведующий производством
3. главный бухгалтер
4. кладовщик

15. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей

16. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей

17. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции

выходом 200 г равна ... рублей

18. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции

выходом 500 г равна ... рублей

19. Требование в кладовую - это документ...

1. на закуп товара
2. на отпуск необходимого количества продуктов
3. подтверждающий качество товара

20. План-меню - это...

1. производственная программа предприятия
2. документ на отпуск товара
3. документ на закуп товара

21. Производственная программа предприятия общественного питания - это...

1. дневной заборный лист
2. накладная
3. план-меню

22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

1. план-меню
2. товарной накладной
3. дневного заборного листа

23. Требование в кладовую выписывают на основании

1. расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции
2. план-меню
3. дневного заборного листа

24. Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. 1С:Предприятие 8. Общепит
2. MS Excel
3. Adobe Photoshop

25. Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. R-Keeper
2. MS Word
3. MS PowerPoint

26. Приходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление товара
2. поступление денег
3. выдачу денег

27. Расходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление денег
2. документ на отпуск товара
3. выдачу денег

28. Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

Эталон ответа: приходному;

29. Выберите два варианта ответа

Основание для заполнения кассовой книги:

1. приходные кассовые ордера
2. расходные кассовые ордера
3. заявления на выдачу денежных средств из кассы

4. авансовые отчеты подотчетных лиц

30.С кассиром заключается договор

1. о полной материальной ответственности
2. банковского счета
3. о частичной материальной ответственности

31.Выдача наличных денег из кассы оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

32.Поступление наличных денег в кассу оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

33.Журнал кассира операциониста открывается на:

1. месяц
2. квартал
3. год

34.Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

1. ежедневно
2. по окончании месяца
3. по окончании квартала

35.Средства в расчетах это.....

1. задолженность покупателей
2. денежные средства
3. финансовые вложения

36. Кредиторская задолженность - это задолженность, возникшая при

1. покупке товаров
2. продаже товаров
3. выполнение работ

Примерный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий»

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, *тыкве*; б) в *сельдерее*, *петрушке*; в) в *свекле*, *капусте*; г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.
6. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
7. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
8. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.
9. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка; б) корейка; в) покромка; г) окорок.

10. Сколько шпика используют для натуральной рубленой массы?

а) 200 г; б) 160 г; в) 150 г; г) 120 г.

11. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая; б) мучная; в) сухарная; г) хлебная.

12. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель; б) биточки; в) тефтели; г) котлеты.

13. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка; б) грудинка; в) шейная; г) тазобедренная.

1. Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.

14. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»; б) в «мешочек»; в) клювиком.

15. Какова цель заправки птицы?

а) придать ей компактную форму; б) ускорить процесс тепловой обработки; в) удобнее нарезать на порционные куски.

16. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) ножки; б) крылышки; в) грудки.

17. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Поварские».

18. Какой борщ готовят на грибном отваре?

а) с черносливом; б) «Флотский»; в) «Московский».

19. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

20. Назовите рассольники, в состав которых входят шпинат и щавель.

а) «Ленинградский»; б) домашний; в) «Московский».

21. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

а) суточные; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты.

22. Какой борщ подается с мясным набором?

а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».

23. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
24. Для какого соуса используется коричневый бульон?
- а) томатный; б) луковый; в) сметанный.
25. Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?
- а) томатный; б) красный основной; в) маринад овощной.
26. К какой группе соусов относится соус майонез?
- а) на сливочном масле; б) на муке; в) на растительном масле; г) на уксусе.
27. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?
- а) белая; б) красная; в) холодная; г) сухая.
28. Для какого соуса соус луковый является основным?
- а) для красного; б) для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами.
29. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?
- а) рисовую; б) пшеничную; в) гречневую.
30. Сколько граммов пшеничной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?
- а) 300 г; б) 400 г; в) 450 г.
31. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?
- а) 2,2...3 л; б) 3...4 л; в) 4...5 л.
32. Сколько получается вареных бобовых из 1 кг сухих?
- а) 2,1 кг; б) 3 кг; в) 4 кг.
33. Сколько из 1 кг крупы гречневой ядрицы получается готовой каши рассыпчатой?
- а) 3 кг; б) 2,1 кг; в) 1,5 кг.
34. Как сохранить зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке?
- а) варить при медленном кипении; б) закладывать в бурно кипящую воду; в) варить при закрытой крышке.
35. Что происходит с содержащимися в овощах каротиноидами при варке?
- а) не растворяются в воде; б) растворяются в жире; в) растворяются в воде.
36. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?
- а) добавить соль; б) добавить уксус; в) добавить сахар..
37. Как сохранить бело-желтый цвет овощей?

- а) отварной картофель обсушить; б) отварную капусту держать в отваре в течение 30 мин; в) отварные овощи не хранить.
38. За счет чего при варке и жареньи рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.
39. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
- а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.
40. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
- а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.
41. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.
42. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
- а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.
43. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?
- а) при жареньи не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.
44. Какую часть говядины используют для варки?
- а) лопатку, покромку, грудинку;
- б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть;
- в) грудинку, лопатку, окорок;
- г) грудинку, лопатку.
45. Каков режим варки мяса?
- а) варят при 105 °С при открытой крышке;
- б) кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая лену, до готовности;
- в) быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.
46. Как определить готовность отварного мяса?
- а) по вкусу и запаху;
- б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
- в) по продолжительности варки.
47. Как хранят готовое отварное мясо?
- а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;

- б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 °С не более 3 ч;
- в) отпускают сразу же после нарезки на порции.
48. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?
- а) красный основной, луковый;
- б) белый;
- в) сметанный с хреном, красный.
49. Какой гарнир используют при отпуске говядины отварной?
- а) припущенный рис;
- б) тушеная капуста;
- в) картофель отварной, припущенные овощи.
50. Как используют яйца, сваренные всмятку?
- а) в горячем виде на завтрак;
- б) для фаршей;
- в) для салатов.
52. Что произошло, если в сваренном яйце вкрутую, не охлажденном в холодной воде, потемнел верхний слой желтка?
- а) разрушение жира;
- б) соединение сероводорода белка и железа желтка;
- в) разрушение витаминов.
53. Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?
- а) белки распадаются;
- б) хуже усваиваются;
- в) белки уплотняются, теряя жидкость.
54. В каком соотношении перед приготовлением яичный порошок просеивают и соединяют с холодным молоком?
- а) 1:3,5;
- б) 1:5;
- в) 1:6.
55. Какова продолжительность набухания смеси яичного порошка и молока?
- а) 1 ч;
- б) 2 ч;

- в) 30 мин.
56. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга из творога?
- а) жаренье;
- б) запекание;
- в) варку.
57. Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?
- а) способом тепловой обработки;
- б) введением взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов;
- в) формой.
58. Каким слоем выкладывают подготовленную творожную массу для запеканки?
- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.
59. Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?
- а) красный;
- б) сметанный;
- в) молочный сладкий.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла) в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (приобретение практического опыта в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Текущий контроль в форме: – наблюдения за действиями на практике;

<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка самостоятельной работы; – оценка руководителя практики <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; - защита отчета по практике
--	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления отчета о практике в соответствии с заданием на практику.