

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР  
(профессиональная подготовка)**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

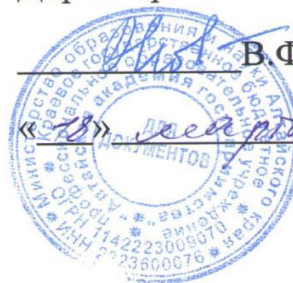
«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Составитель программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	8
3 Рабочая программа.....	17
4 Оценка качества освоения программы.....	40
5 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	42
Приложение А – Задания к промежуточной аттестации.....	45
Приложение Б - Экзаменационные вопросы, задания .....	54

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1 Пояснительная записка**

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

## **1.2 Цель реализации программы**

Овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности по профессии 16675 «Повар» 3 разряда.

## **1.3 Планируемые результаты обучения**

### **Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

*В результате освоения программы обучающийся должен уметь (выполнять трудовые действия):*

-органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов; обрабатывать простыми методами, нарезать и формовать традиционных видов овощей, грибов.

- органолептически проверять годность круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, рыбы, мяса, птицы; обрабатывать простыми методами, готовить простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, рыбы, мяса, птицы.

-выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, рыбы, мяса, птицы; оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса;

- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов и простых блюд;
- применять различные методы приготовления (варка, жарка, запекание, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование изделий);
- нарезать и формовать продукты;
- охлаждать и замораживать нарезанные продукты;
- готовить и порционировать блюда массового спроса;
- оценивать качество готовых блюд.

*Обучающийся должен знать:*

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации).
- сроки и условия хранения блюд;

-виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, птицы.

-признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

- способы организации питания, в том числе диетического;

- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

-учет сырья и готовых изделий на производстве;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

-характеристики основных типов организаций общественного питания;

- принципы организации кулинарного производства;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска блюд массового спроса;

-классификацию, пищевую ценность и требования к качеству различных видов продуктов и несложных готовых блюд; виды производственного инвентаря;

-признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов и полуфабрикатов;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-рецептуры, температурный режим и правила приготовления несложных блюд и гарниров;

-правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, супов, сладких блюд и напитков, температуру их подачи;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

#### **1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

#### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения.

#### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка – 330 часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 304 часа

Самостоятельная работа – 26 часов

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности	4	2	2	2			З <sup>1</sup>
Модуль 2 Охрана труда	2		2	2			З <sup>1</sup>
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>	<b>142</b>	<b>24</b>	<b>118</b>	<b>46</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	
Модуль 1 Технология продукции общественного питания	100	2	98	36	60	2	З <sup>1</sup>
Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания	16	8	8	4		4	З <sup>1</sup>
Модуль 3 Организация производства	18	10	8	4		4	З <sup>1</sup>
Модуль 4 Контроль качества	8	4	4	2		2	З <sup>1</sup>
<b>Производственная практика</b>	<b>174</b>		<b>174</b>		<b>174</b>		ДЗ <sup>2</sup>
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		КЭ <sup>3</sup>
<b>Всего</b>	<b>330</b>	<b>26</b>	<b>304</b>	<b>52</b>	<b>240</b>	<b>12</b>	

<sup>1</sup> Зачет.

<sup>2</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>3</sup> Квалификационный экзамен.

### 2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели								
			1 н	2 н	3 н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н
1	Общепрофессиональный цикл	6	X								
2	Профессиональный цикл	142	X	X	X	X					
3	Производственная практика	174					X	X	X	X	X
4	Итоговая аттестация	6									X

<sup>1</sup>)Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

### 2.3 Учебно-тематический план

Наименование	Содержание учебного материала, практические	Объем
--------------	---	-------



разделов и тем	работы, самостоятельная работа обучающихся	часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>6</b>
<b>Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>4</b>
Тема 4.2 Трудовой договор. Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора  Промежуточная аттестация		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора	
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу Зачет	2
<b>Модуль 2 Охрана труда</b>		<b>2</b>
Тема 2.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования Промежуточная аттестация		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания Зачет	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>		<b>142</b>
<b>Модуль 1 Технология продукции общественного питания</b>		
Введение		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Основные понятия. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	2
<b>Тема 1 Механическая кулинарная обработка сырья</b>		<b>8</b>
Тема 1.1 Обработка овощей и грибов		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Пищевая ценность и классификация овощей. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов.	2
Тема 1.2 Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Пищевая ценность и классификация рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2
Тема 1.3 Обработка		2

мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Пищевая ценность и классификация мяса. Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Кулинарная разделка бараньей и свиной туши. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения мясных полуфабрикатов.	2
Тема 1.4 Обработка сельскохозяйственной птицы		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие требования к птице. Обработка сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из птицы. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	2
<b>Тема 2 Тепловая кулинарная обработка</b>		<b>90</b>
Тема 2.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки. Основные, комбинированные, вспомогательные способы.	2
Тема 2.2 Супы		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные, молочные, сладкие и холодные супы. Требования к качеству супов и сроки их хранения.	2
Тема 2.3 Приготовление и подача супов. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №1.</b>	
	Приготовление и подача супов: борщ сибирский, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник ленинградский, суп картофельный с макаронными изделиями. Оценка качества.	6
Тема 2.4 Соусы		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов. Соусы мясные красные, белые на мясном и рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные, холодные. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	2
Тема 2.5 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных	2

	изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
Тема 2.6 Приготовление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №2.</b> Приготовление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий: запеканка со свежими плодами с соусом клюквенным, биточки манные с соусом абрикосовым, лапшевник с творогом, пюре из бобовых с копченой корейкой и луком. Оценка качества.	6
Тема 2.7 Блюда и гарниры из овощей и грибов		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2
Тема 2.8 Приготовление и подача блюд из овощей. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №3.</b> Приготовление и подача блюд из овощей: картофель в молоке, рулет картофельный, котлеты картофельные, свекла тушеная с яблоками.. Оценка качества.	6
Тема 2.9 Блюда из рыбы.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Рыба отварная. Рыба припущенная. Рыба жареная. Рыба запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2
Тема 2.10 Приготовление и подача блюд из рыбы. Оценка качества		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №4.</b> Приготовление и подача блюд из рыбы: рыба припущенная в молоке с картофельным пюре, рыба тушеная в томате с овощами с отварным картофелем, рыба жареная с картофелем жареным, котлеты рыбные с капустой и морковью. Оценка качества.	6
Тема 2.11 Блюда из мяса и мясопродуктов		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Отварные мясные блюда. Припущенные мясные блюда. Жаренье мяса. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2

Тема 2.12 Приготовление и подача блюд из мяса. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №5.</b>	
	Приготовление и подача блюд из мяса: поджарка с отварными макаронными изделиями, бифштекс рубленый с жареным картофелем, жаркое по-домашнему, рулет картофельный с мясом, мясо отварное с отварным картофелем. Оценка качества.	6
Тема 2.13 Блюда из сельскохозяйственной птицы		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения.	2
Тема 2.14 Приготовление и подача блюд из сельскохозяйственной птицы. Оценка качества		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №6.</b>	
	Приготовление и подача блюд из сельскохозяйственной птицы: филе фаршированное яблоками и черносливом, жаркое из цыплят и субпродуктов, котлеты из кур фаршированные орехами, плов из птицы. Оценка качества	6
Тема 2.15 Составление технологических карт		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b>	
	Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт на блюда из рыбы, мяса, птицы.	2
Тема 2.16 Блюда из яиц и творога		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения. Характеристика блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	2
Тема 2.17 Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №7.</b>	
	Приготовление блюд из яиц и творога: яичница-глазунья с овощами, омлет с сыром, вареники с творожным фаршем, сырники из творога, запеканка из творога с овсяными хлопьями. Оценка качества.	6
Тема 2.18 Холодные блюда и закуски		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка продуктов для холодных блюд.	2

	Бутерброды. Салаты. Винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	
Тема 2.19 Приготовление и подача холодных закусок. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №8.</b>	
	Приготовление и подача холодных закусок: рулет из кур с черносливом, салат столичный, салат-коктейль с ветчиной и сыром, блинчики с мясным гарниром. Оценка качества.	6
Тема 2.20 Сладкие блюда		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов, фруктов в сиропе, киселей. Сладкие блюда из концентратов. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2
Тема 2.21 Напитки		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие сведения о напитках. Чай. Кофе, какао, шоколад. Холодные напитки. Требования к качеству напитков и сроки их хранения.	2
Тема 2.22 Приготовление и подача сладких блюд и напитков. Оценка качества.		6
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №9.</b>	
	Приготовление и подача сладких блюд и напитков: компот из свежих яблок, компот из сушеных плодов, кисель из клюквы, кисель из вишни, чай с лимоном, кофе по-венски, какао с молоком, шоколад. Оценка качества.	6
Тема 2.23 Мучные блюда		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Значение мучных блюд в питании. Характеристика мучных блюд. Блины, оладьи, блинчики, пельмени, Требования к качеству и сроки хранения мучных блюд.	2
Тема 2.24 Приготовление и подача мучных блюд. Оценка качества		8
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторное занятие №10.</b>	
	Приготовление и подача мучных блюд: пельмени отварные с маслом, чебуреки, блинчики с творожным фаршем, пончики творожные. Оценка качества.	6
Промежуточная аттестация	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Приготовить презентацию по мучным блюдам Зачет	2
<b>Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания</b>		<b>16</b>
Тема 2. 1		

Механическое оборудование: оборудование для нарезки. Правила безопасной эксплуатации	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Механическое оборудование: оборудование для нарезки: слайсер, машина для нарезки гастрономических продуктов, машина для резки овощей, фруктов, сыра и шоколада. Правила безопасной эксплуатации.	2
	<b>Практическое занятие №1</b>	
	Механическое оборудование предприятий питания. Особенности эксплуатации	2
Тема 2.2 Оборудование для перемешивания, взбивания, измельчения и протираания. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Оборудование для перемешивания, взбивания, измельчения и протираания. Блендер ручной погружной, блендер стационарный. Правила безопасной эксплуатации. Куттер: назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Планетарный миксер. Правила безопасной эксплуатации	1
	<b>Практическое занятие №2</b>	
	Механическое оборудование предприятий питания. Особенности эксплуатации	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Тепловое оборудование: классификация, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации. Особенности эксплуатации жарочного оборудования	4
	Холодильное оборудование: характеристика, назначение, правила безопасной эксплуатации.	4
Промежуточная аттестация	Зачет	1
<b>Модуль 3 Организация производства</b>		<b>18</b>
Тема 3.1 Организация работы заготовочных цехов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2
	Организация рабочих мест	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Расстановка оборудования в мясном цехе	2
	Расстановка оборудования в рыбном цехе	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
	Производственная структура и ее характеристики	2
	Организация работы овощного цеха	2
	Организация работы птицебельного цеха	2
	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	2

	Организация работы цеха обработки зелени	2
Промежуточная аттестация	Зачет	1
<b>Модуль 4 Контроль качества</b>		<b>8</b>
Тема 4.1		
Характеристика показателей качества	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика показателей качества	1
	<b>Практическое занятие №1</b>	
	Методы контроля качества. Правила отбора проб	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Характеристика физических показателей качества.	2
	Химические показатели качества.	2
	Микробиологические показатели качества	
Промежуточная аттестация	Зачет	1
<b>Производственная практика</b>		<b>174</b>
	Виды работ	
	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	6
	Овладение навыками механической обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	6
	Овладение навыками механической обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	6
	Овладение навыками обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов	6
	Овладение навыками обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов	6
	Овладение навыками обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов	6
	Овладение навыками обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов	6
	Супы	6
	Супы	6
	Супы	6
	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	6
	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	6
	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	6
	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	6
	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	6

	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	6
	Овладение навыками приготовления блюд из запеченной и жаренной рыбы	6
	Овладение навыками приготовления блюд из запеченной и жаренной рыбы	6
	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	6
	Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд	6
	Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд	6
	Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд	6
	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	6
	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	6
	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	6
	Овладение навыками приготовления блюд их яиц и творога	6
	Овладение навыками приготовления блюд их яиц и творога	6
	Овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок	6
	Овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок	4
	Дифференцированный зачет	2
<b>Консультация</b>		<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>		<b>330</b>





**3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Раздела 1 Общепрофессиональный цикл**  
**Модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Содержание модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Умения:**

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**Знания:**

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности</b>	4	2	2	2			3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			

**Тема 1 Трудовой договор. Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора**

Трудовой договор: понятие, содержание, виды. Порядок заключения трудового договора. Испытательный срок. Изменение трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя и по основаниям, не зависящим от воли сторон. Занятость населения.

Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного ущерба.

Промежуточная аттестация: зачет

**Самостоятельная работа**

Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Раздела 1 Общепрофессиональный цикл**  
**Модуля 2 Охрана труда**

**Содержание модуля 2 Охрана труда**

**Умения:**

- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**Знания:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 2 Охрана труда</b>	2		2	2			3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			

**Тема 1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования**

Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям

Промежуточная аттестация: зачет

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Раздела 2 Профессиональный цикл**  
**Модуль 1 Технология продукции общественного питания**

**Содержание модуля 1 Технология продукции общественного питания**

**Умения:**

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов; обрабатывать простыми методами, нарезать и формовать традиционных видов овощей, грибов.

- органолептически проверять годность круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, рыбы, мяса, птицы; обрабатывать простыми методами, готовить простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, рыбы, мяса, птицы.

- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.

**Знания:**

-рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации).

-сроки и условия хранения блюд;

-виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, птицы.

-признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- способы организации питания, в том числе диетического;

- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>							
Модуль 1 Технология производства общественного питания	100	2	98	36	60	2	3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>98</b>	<b>36</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	

### **Тема 1 Введение.**

Основные понятия. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Классификация способов кулинарной обработки, их характеристика.

### **Тема 2 Обработка овощей и грибов**

Пищевая ценность и классификация овощей. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов.

### **Тема 3 Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов**

Пищевая ценность и классификация рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

### **Тема 4 Обработка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов**

Пищевая ценность и классификация мяса. Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Кулинарная разделка бараньей и свиной туши. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

### **Тема 5 Обработка сельскохозяйственной птицы**

Общие требования к птице. Обработка сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из птицы. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

### **Тема 6 Тепловая кулинарная обработка продуктов**

Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки. Основные, комбинированные, вспомогательные способы.

### **Тема 7 Супы**

Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные, молочные, сладкие и холодные супы. Требования к качеству супов и сроки

их хранения. Заправочные супы: общие правила приготовления, ассортимент. Щи, борщи: ассортимент, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения и реализации. Рассольники, солянки, супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: ассортимент, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения и реализации.

### **Тема 8 Приготовление и подача супов. Оценка качества.**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача супов: борщ сибирский, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник ленинградский, суп картофельный с макаронными изделиями. Оценка качества.

### **Тема 9 Соусы**

Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов. Соусы мясные красные, белые на мясном и рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные, холодные. Требования к качеству соусов и сроки их хранения. Ассортимент, технология приготовления, назначение, требования к качеству, режим хранения и реализации.

### **Тема 10 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий**

Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **Тема 11 Приготовление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества.**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий: запеканка со свежими плодами с соусом клюквенным, биточки манные с соусом абрикосовым, лапшевник с творогом, пюре из бобовых с копченой корейкой и луком. Оценка качества.

### **Тема 12 Блюда и гарниры из овощей и грибов**

Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.

### **Тема 13 Приготовление и подача блюд из овощей. Оценка качества.**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача блюд из овощей: картофель в молоке, рулет картофельный, котлеты картофельные, свекла тушеная с яблоками. Оценка качества.

### **Тема 14 Блюда из рыбы.**

Рыба отварная. Рыба припущенная. Рыба жареная. Рыба запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения. Блюда из запеченной и тушеной рыбы, блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, показатели безопасности, режим хранения и реализации.

**Тема 15 Приготовление и подача блюд из рыбы. Оценка качества  
Лабораторная работа**

Приготовление и подача блюд из рыбы: рыба припущенная в молоке с картофельным пюре, рыба тушеная в томате с овощами с отварным картофелем, рыба жареная с картофелем жареным, котлеты рыбные с капустой и морковью. Оценка качества.

**Тема 16 Блюда из мяса и мясопродуктов**

Отварные мясные блюда. Припущенные мясные блюда. Жаренье мяса. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.

**Тема 17 Приготовление и подача блюд из мяса. Оценка качества.  
Лабораторная работа**

Приготовление и подача блюд из мяса: поджарка с отварными макаронными изделиями, бифштекс рубленый с жареным картофелем, жаркое по-домашнему, рулет картофельный с мясом, мясо отварное с отварным картофелем. Оценка качества.

**Тема 18 Блюда из сельскохозяйственной птицы**

Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения.

**Тема 19 Приготовление и подача блюд из сельскохозяйственной птицы. Оценка качества**

**Лабораторная работа**

Приготовление и подача блюд из сельскохозяйственной птицы: филе фаршированное яблоками и черносливом, жаркое из цыплят и субпродуктов, котлеты из кур фаршированные орехами, плов из птицы. Оценка качества.

**Тема 20 Составление технологических карт**

**Практическое занятие**

Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт на блюда из рыбы, мяса, птицы.

**Тема 21 Блюда из яиц и творога**

Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.

Характеристика блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.

**Тема 22 Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества.**

**Лабораторная работа**

Приготовление блюд из яиц и творога: яичница - глазунья с овощами, омлет с сыром, вареники с творожным фаршем, сырники из творога, запеканка из творога с овсяными хлопьями. Оценка качества.

### **Тема 23 Холодные блюда и закуски**

Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.

**Тема 24 Приготовление и подача холодных закусок. Оценка качества.**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача холодных закусок: рулет из кур с черносливом, салат столичный, салат-коктейль с ветчиной и сыром, блинчики с мясным гарниром. Оценка качества.

### **Тема 25 Сладкие блюда**

Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов, фруктов в сиропе, киселей. Сладкие блюда из концентратов. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

### **Тема 26 Напитки**

Общие сведения о напитках. Чай. Кофе, какао, шоколад. Холодные напитки. Требования к качеству напитков и сроки их хранения.

**Тема 27 Приготовление и подача сладких блюд и напитков. Оценка качества.**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача сладких блюд и напитков: компот из свежих яблок, компот из сушеных плодов, кисель из клюквы, кисель из вишни, чай с лимоном, кофе по-венски, какао с молоком, шоколад. Оценка качества.

### **Тема 28 Мучные блюда**

Значение мучных блюд в питании. Характеристика мучных блюд. Блины, оладьи, блинчики, пельмени, Требования к качеству и сроки хранения мучных блюд.

**Тема 29 Приготовление и подача мучных блюд. Оценка качества**

#### **Лабораторная работа**

Приготовление и подача мучных блюд: пельмени отварные с маслом, чебуреки, блинчики с творожным фаршем, пончики творожные. Оценка качества.

#### **Самостоятельная работа**

Приготовить презентацию по мучным блюдам, полуфабрикатам для изделий пониженной калорийности, изделиям с отварными протёртыми овощами, изделиям с фруктовыми пастами, крупкой.

Промежуточная аттестация: зачет



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Раздела 2 Профессиональный цикл**  
**Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания**

**Содержание модуля 2 Оборудование предприятий общественного питания**

**Умения:**

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов и простых блюд;
- применять различные методы приготовления (варка, жарка, запекание, пропеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование изделий).

**Знания:**

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>							
Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания	16	8	8	4		4	3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>			

**Тема 1 Механическое оборудование: оборудование для нарезки. Правила безопасной эксплуатации.**

Механическое оборудование: оборудование для нарезки: слайсер, машина для нарезки гастрономических продуктов, машина для резки овощей, фруктов, сыра и шоколада. Общие сведения о машинах. Понятие, классификация, основные черты и детали машин, их назначение. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

### **Практическое занятие**

Механическое оборудование предприятий питания. Особенности эксплуатации.

### **Тема 2.2 Оборудование для перемешивания, взбивания, измельчения и протирания.**

Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для перемешивания, взбивания, измельчения и протирания.

Блендер ручной погружной, блендер стационарный. Правила безопасной эксплуатации.

Куттер: назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Планетарный миксер. Правила безопасной эксплуатации

### **Практическое занятие**

Механическое оборудование предприятий питания. Особенности эксплуатации

### **Самостоятельная работа**

Тепловое оборудование: классификация, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации. Особенности эксплуатации жарочного оборудования.

Холодильное оборудование: характеристика, назначение, правила безопасной эксплуатации.

Промежуточная аттестация: зачет

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 2 Профессиональный цикл**

### **Модуль 3 Организация производства**

### **Содержание модуля 2 Организация производства**

#### **Умения:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;

#### **Знания:**

- классификацию предприятий общественного питания;
- организацию снабжения предприятия общественного питания;
- правила взвешивания, контроль за весами, меры объема;
- общие требования к рабочим цехам и организации рабочих мест.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>							
Модуль 3 Организация производства	18	10	8	4		4	3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	

### **Тема1 Организация работы заготовочных цехов**

Производственная структура и ее характеристики Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов Организация рабочих мест

#### **Практические занятия**

Расстановка оборудования в мясном цехе.

Расстановка оборудования в рыбном цехе.

#### **Самостоятельная работа**

Рассчитать полезную и общую площадь цеха.

Составить схему организации рабочих мест на линии доработки полуфабрикатов.

Составить схему организации производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

Составить схему организации производства мясных полуфабрикатов.

Промежуточная аттестация: зачет

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 2 Профессиональный цикл**

### **Модуль 4 Контроль качества**

#### **Содержание модуля 4. Контроль качества**

##### **Умения:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;

##### **Знания:**

- классификацию предприятий общественного питания;
- организацию снабжения предприятия общественного питания;
- правила взвешивания, контроль за весами, меры объема;
- общие требования к рабочим цехам и организации рабочих мест.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>							
Модуль 4 Контроль качества	8	4	4	2		2	З <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	

#### Тема 4.1 Характеристика показателей качества

Основные понятия контроля качества Характеристика показателей качества.

#### Практическое занятие

Методы контроля качества. Правила отбора проб

#### Самостоятельная работа

Характеристика физических показателей качества.

Химические показатели качества. Микробиологические показатели качества.

Промежуточная аттестация: зачет

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Производственная практика</b>	<b>174</b>		<b>174</b>		<b>174</b>		ДЗ <sup>2</sup>
<b>Итого</b>	<b>174</b>		<b>174</b>		<b>174</b>		

№	Наименование темы	Виды работ
1	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	<p>Ознакомление с типом предприятия, составом и назначением производственных цехов, и правилами внутреннего распорядка. Анализ санитарного состояния, соблюдения сроков хранения, ассортимента выпускаемой продукции.</p> <p>Изучение правил и инструкций по технике безопасности, санитарии и личной гигиены.</p> <p>Ознакомление с используемой ПОП нормативной и технической документацией.</p>
2	Овладение навыками механической обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	<p>Ознакомление с овощным цехом: инструментами, инвентарем, видами поступающего сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов. Приемы обработки луковых, капустных овощей и зелени. Определение процентов отходов.</p> <p>Освоение приемов различных форм нарезки картофеля и корнеплодов, луковых, плодовых овощей и зелени. Кулинарное использование.</p> <p>Освоение приемов обработки грибов. Особенности обработки шампиньонов. Обработка консервированных овощей. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур</p>
3	Овладение навыками механической обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	<p>Ознакомление с овощным цехом: инструментами, инвентарем, видами поступающего сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов. Приемы обработки луковых, капустных овощей и зелени. Определение процентов отходов.</p> <p>Освоение приемов различных форм нарезки картофеля и корнеплодов, луковых, плодовых овощей и зелени. Кулинарное использование.</p> <p>Освоение приемов обработки грибов. Особенности обработки шампиньонов. Обработка</p>

		консервированных овощей. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептов
4	Овладение навыками обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха. Порядок подготовки рабочего места. Оттаивание мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка. Особенности разделки некоторых видов рыб. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептов. Овладение навыками обработки</p>
5	Овладение навыками обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха. Порядок подготовки рабочего места. Оттаивание мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка. Особенности разделки некоторых видов рыб. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептов. Овладение навыками обработки</p>
6	Овладение навыками обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Правила приемки и обработки мяса. Кулинарная разрубка и обвалка говяжьей полутуши.</p> <p>Кулинарная разрубка и обвалка свиной туши и полутуши. Особенности разделки. Кулинарная разрубка и обвалка бараньей туши.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины для варки, жарки и</p>

		<p>тушения. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление натуральных порций полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление натуральных порций панированных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины для жарки и тушения. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы. Полуфабрикаты из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Обработка домашней птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт</p>
7	<p>Овладение навыками обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Правила приемки и обработки мяса.</p> <p>Кулинарная разрубка и обвалка говяжьей полутуши.</p> <p>Кулинарная разрубка и обвалка свиной туши и полутуши. Особенности разделки. Кулинарная разрубка и обвалка бараньей туши.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины для варки, жарки и тушения. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление натуральных порций полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству. Условия и сроки</p>

		<p>хранения.</p> <p>Приготовление натуральных порций панированных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины для жарки и тушения. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы. Полуфабрикаты из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Обработка домашней птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов их птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт</p>
8	Супы	<p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и посудой горячего цеха. Организация рабочего места. Подготовка полуфабрикатов для заправочных супов.</p> <p>Приготовление бульонов: мясокостного, мясного, рыбного, грибного. Особенности приготовления.</p> <p>Приготовление овощных супов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление картофельных супов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
9	Супы	<p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и посудой горячего цеха. Организация рабочего места. Подготовка полуфабрикатов для заправочных супов.</p> <p>Приготовление бульонов: мясокостного, мясного, рыбного, грибного. Особенности приготовления.</p> <p>Приготовление овощных супов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление картофельных супов.</p>



		Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.
10	Супы	<p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и посудой горячего цеха. Организация рабочего места. Подготовка полуфабрикатов для заправочных супов. Приготовление бульонов: мясокостного, мясного, рыбного, грибного. Особенности приготовления. Приготовление овощных супов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление картофельных супов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
11	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	<p>Приготовление каш. Соотношение крупы и жидкости. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макарон и бобовых. Подготовка бобовых к варке. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
12	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	<p>Приготовление каш. Соотношение крупы и жидкости. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макарон и бобовых. Подготовка бобовых к варке. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>

		<p>хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
13	Овладение навыками приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и овощей	<p>Приготовление каш. Соотношение крупы и жидкости. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макарон и бобовых. Подготовка бобовых к варке. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
14	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»</p>
15	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из рыбной</p>

		котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»
16	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»
17	Овладение навыками приготовления блюд из запеченной и жаренной рыбы	Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»
18	Овладение навыками приготовления блюд из запеченной и жаренной рыбы	Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»
19	Овладение навыками приготовления блюд из отварной рыбы	Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме «Приготовление блюд из рыбы»
20	Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Приготовление блюд из мяса, жаренного и тушенного крупным куском. Требование к

		<p>качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд мяса, жаренного кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного порционными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептов блюд по теме: «Приготовление блюд из мяса»</p>
21	<p>Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд</p>	<p>Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного и тушеного крупным куском. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного порционными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>

		<p>Приготовление блюд из субпродуктов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептур блюд по теме: «Приготовление блюд из мяса»</p>
22	Овладение навыками приготовления мясных запеченных блюд	<p>Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушенного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушенного порционными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из птицы. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск. Работа со сборником рецептур блюд по теме: «Приготовление блюд из мяса»</p>
23	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	<p>Приготовление блюд из мяса, жаренного и тушенного крупным куском. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд мяса, жаренного кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Требование к качеству.</p>

		<p>Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
24	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	<p>Приготовление блюд из мяса, жаренного и тушеного крупным куском. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд мяса, жаренного кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
25	Овладение навыками приготовления мясных тушеных, жаренных блюд	<p>Приготовление блюд из мяса, жаренного и тушеного крупным куском. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд мяса, жаренного кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>

		<p>Приготовление блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
26	Овладение навыками приготовления блюд их яиц и творога	<p>Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц всмятку, в мешочек, вкрутую. Отпуск творога в натуральном виде. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
27	Овладение навыками приготовления блюд их яиц и творога	<p>Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц всмятку, в мешочек, вкрутую. Отпуск творога в натуральном виде. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
28	Овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок	<p>Приготовление салатов из сырых овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление салатов из мяса, рыбы и нерыбных морепродуктов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление закусок из сельди: сельдь с гарниром, сельдь с луком, сельдь рубленая. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление бутербродов (закрытых, открытых, канапе). Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
29	Овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок	<p>Приготовление салатов из сырых овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление салатов из мяса, рыбы и нерыбных морепродуктов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление закусок из сельди: сельдь с</p>

		<p>гарниром, сельдь с луком, сельдь рубленая. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p> <p>Приготовление бутербродов (закрытых, открытых, канапе). Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Оформление. Отпуск.</p>
30	Дифференцированный зачет	Дневник – отчет по практике

**Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен.**



## 4 Оценка качества освоения программы

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена.

### **Критерии оценки уровня освоения программы:**

#### **Критерии оценки:**

*Оценка «5» (отлично) ставится, если:*

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

*Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям*

*на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:*

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

*Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:*

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

*Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:*

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки

4.4 Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

## 5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Поварское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной
	Практические занятия	Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4 инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые

		профессионалы»
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной

## 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

### Основные источники:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

### Основные источники:

7. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 - 400с.
8. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А. Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
  1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Сборник технологических нормативов.– ч.1.- М.: Хлебпродинформ, 1996. – 617с.
  2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Сборник технологических нормативов.– ч. 2.- М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова / М.: Деловая литература, 2001 – 480 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко, - изд.9-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 373с.
5. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: справочное пособие (М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян-М.: Академия, 2004-192с.
6. Метод. пособие / А.А. Кочеткова, Л.Г. Ткаченко.-Барнаул, 2003-108с.

*Дополнительные источники:*

**Интернет-ресурсы:**

9. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
- 10.Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
- 11.Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
- 12.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;

....

### **5.3 Кадровые условия**

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

**Задания для промежуточной аттестации**

**Раздел 1 Общепрофессиональный цикл**

**Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Тестирование**

**Ответить на вопросы**

1. Общей трудовой обязанностью для всех работников является:
  - а) повышать уровень качества труда;
  - б) выполнить все распоряжения работодателя;
  - в) соблюдать технологическую дисциплину;
  - г) выполнять установленные нормы труда.
2. За нарушение трудовой дисциплины работодатель предприятия, учреждения, организации может применить дисциплинарные взыскания:
  - а) выговор, увольнение;
  - б) замечание, выговор, увольнение по соответствующим основаниям;
  - в) замечание, выговор, строгий выговор, увольнение.
3. При наложении дисциплинарного взыскания работодатель должен учитывать:
  - а) характеристику работника с прежнего места работы;
  - б) предшествующую работу и поведение работника в данной организации;
  - в) семейное положение работника, совершившего дисциплинарный проступок.
4. Дисциплинарное взыскание применяется:
  - а) не позднее 6 месяцев со дня обнаружения дисциплинарного проступка;
  - б) в течение 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка;
  - в) не позднее 1 месяца со дня обнаружения, не учитывая времени болезни работника или пребывания его в отпуске, и не позднее 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка.
5. Работник считается не подвергшимся дисциплинарному взысканию, если:
  - а) в течение календарного года он не будет подвергнут дисциплинарному взысканию;
  - б) дисциплинарное взыскание снято с него по приказу;
  - в) в течение года со дня применения дисциплинарного взыскания работник не будет подвергнут новому дисциплинарному взысканию.
6. Приказ (распоряжение) работодателя о применении дисциплинарного взыскания объявляется работнику:
  - а) на общем собрании трудового коллектива;
  - б) под расписку в присутствии других работников;
  - в) под расписку в течение трех рабочих дней.

7. Дисциплинарное взыскание может быть обжаловано работником:
- а) в государственный орган или суд;
  - б) в государственную инспекцию труда или орган по рассмотрению трудовых споров;
  - в) вышестоящему должностному лицу.
8. Виды поощрений работников, добросовестно исполняющих трудовые обязательства, определяются:
- а) работодателем самостоятельно;
  - б) трудовым кодексом РФ и принятыми в соответствии с ним правилами внутреннего трудового распорядка;
  - в) ТК РФ, коллективным договором или правилами внутреннего трудового распорядка организации, а также уставами и положениями о дисциплине.

## **Модуль 2 Охрана труда**

### **Тестирование**

#### **Ответить на вопросы**

##### **«Виды инструктажей»**

1. Кухонный работник по болезни отсутствовал 1 месяц. Какой вид инструктажа должен провести мастер при выходе работника на производство?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
2. На каком инструктаже объясняют порядок использования средств индивидуальной защиты?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
3. При каком инструктаже оформляется наряд-допуск?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
4. Какой инструктаж проводится перед допуском к самостоятельной работе?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
5. Какой инструктаж проводится при нарушении рабочим техники безопасности?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
6. Какой инструктаж проводится каждые полгода по правилам пользования огнетушителем?
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;
  - г) внеплановый;                      д) целевой?
7. Вас перевели на один месяц из мясного цеха на продовольственный склад. Какой вид инструктажа с Вами должен провести мастер:
- а) вводный;                      б) первичный;                      в) повторный;

г) внеплановый; д) целевой?

8. На предприятии произведена замена механической мясорубки на электрическую. Какой вид инструктажа с Вами должен провести мастер:

- а) вводный; б) первичный; в) повторный;  
г) внеплановый; д) целевой?

## Раздел 2 Профессиональный цикл

### Модуль 1 Технология продукции общественного питания

### Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания

#### Устный опрос

1. Какое устройство имеет привод механического оборудования?
2. Какие характеристики имеет исполнительный механизм?
3. Дать определение механизма технологической машины
4. Какие виды приводных устройств вы знаете?
5. Что необходимо сделать при возникновении постороннего шума или перегрузок (гудении) технологического оборудования?
6. Какие двигатели устанавливаются в механическом оборудовании заготовочных цехов?
7. Какие рабочие органы применяются в картофелечистках непрерывного действия?
8. От чего зависит продолжительность обработки клубней в картофелеочистительных машинах типа МОК150(300)?
9. Где устанавливается машина КНА-600м?

### Модуль 3 Организация производства

#### Тестирование

#### Ответить на вопросы

Организация работы складских помещений.

1. Температура камер, где хранятся портящиеся продукты...

**а) не выше 6 С**

б) не выше 8 С

в) не выше 4 С

2. Температура камер, предназначенных для охлаждения напитков...

а) 5 С

**б) 8 С**

в) 3 С

3. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее...

а) 15 см

**б) 20 см**

в) 30 см

4. На небольших предприятиях предусматривается только...

**а) разгрузочная площадка**

б) загрузочная площадка



5. Минимально допустимая длина разгрузочной рампы на крупных предприятиях должна быть не менее...
- а) **12 м**
  - б) 10 м
  - в) 15 м
6. Затаренные продукты хранят на стеллажах или рейках, расположенных также на высоте..
- а) **15 см от пола**
  - б) 10 см от пола
7. В целом складское хозяйство служит для...
- а) приемки
  - б) краткосрочного хранения поступающих от поставщиков сырья, продуктов и полуфабрикатов
  - в) **всего выше перечисленного**
8. Во вторую категорию входят здания, высотой в два и более этажей, с потолками в...
- а) 4-8 м
  - б) 5-9 м
9. Зимой температура склада для запасов продуктов длительного хранения не должна быть ниже...
- а) 3 С
  - б) **1 С**
  - в) 2 С
10. Складские помещения должны находиться на одном уровне с производственными...
- а) **да**
  - б) нет
- Организация работы овощного цеха
11. В цехе работает один человек – повар...
- а) **4 разряда**
  - б) 2 разряда
  - в) 5 разряда
12. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы...
- а) 4 рабочих места
  - б) **3 рабочих места**
  - в) 2 рабочих места
13. Кто составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов...
- а) **заведующий производством**
  - б) повар
  - в) бригадир
14. Склад-овощной цех по...
- а) **предварительной обработке**
  - б) завершающей обработке
15. В кафе овощной цех располагают таким образом, чтобы он...
- а) имел удобное сообщение только с холодным цехом
  - б) **имел удобное сообщение с холодными и горячими цехами**
16. Технологический процесс обработки овощей состоит из...
- а) мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки
  - б) очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки
  - в) **сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки**
17. Овощные цеха бывают...:
- а) **большой и средней мощности**
  - б) большой и малой мощности

- в) только большой мощности
18. Обработка капусты, огурцов, кабачков производится...
- а) механическим способом
- б) вручную**
19. Термический обжиг корнеплодов происходит при температуре...
- а) 100 С**
- б) 80 С
- в) 50 С
20. Перед направлением в тепловую обработку тушки и филе рыбы порционируют на рабочем столе, длиной...
- а) 1.2м**
- б) 2м
- в) 3.5м

## Модуль 4 Контроль качества

### Устный опрос

1. Нормативная база контроля качества продукции в общественном питании
2. Органолептические показатели качества
3. Нормативная база органолептического анализа

Цель: Анализ нормативной базы, действующей в области объекта исследования

- 1) Стандарт

Настоящий стандарт применяется в целях обеспечения устанавливает:

- 2) ГОСТ .....Наименование.....

Настоящий стандарт распространяется на.....

Номенклатура показателей качества

Определение органолептических показателей.

1) Органолептический анализ проводят в следующей последовательности: определение внешнего вида чайного листа, определение цвета настоя, определение аромата настоя, определение вкуса настоя, определение внешнего вида разваренного чайного листа) Определение внешнего вида чайного листа. Метод основан на визуальной оценке внешнего вида и цвета чайного листа. Для определения внешнего вида чая часть объединенной пробы продукта помещают на лист белой бумаги. Форму частиц, однородность и цвет чая определяют визуально при рассеянном дневном свете или ярком искусственном освещении.

2) Определение цвета настоя. При визуальной оценке основной окраски настоя отмечают его насыщенность, оттенок и дополнительные тона.

3) Определение аромата настоя. При оценке аромата настоя отмечают его насыщенность и оттенки.

4) Определение вкуса настоя. Для оценки вкуса используют содержимое чаши после оценки аромата. Вкусовые ощущения оценивают по характеру и полноте вкуса, выраженности его оттенков, а также наличию привкуса.

5) Определение внешнего вида разваренного чайного листа. Для оценки разваренный чайный лист, оставшийся после приготовления настоя чая, выкладывают на перевернутую крышку сосуда для заваривания. Определяют основную окраску и насыщенность разваренного чайного листа.

При наличии разногласий в оценке органолептических показателей чая несогласная сторона формирует дегустационную комиссию с участием третьей стороны, состав которой обеспечивает паритетное представительство заинтересованных сторон и независимых экспертов.

Дегустационная комиссия проводит органолептический анализ проб чая, результаты которого являются обязательными для всех заинтересованных сторон

**Задания для квалификационного экзамена/Экзаменационные вопросы**

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Рассмотрен кафедрой  
ресторанного бизнеса

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК \_\_\_\_\_ А.А. Дунаева

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**

№ 1

Утверждаю  
Зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

**Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент щей, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления щей из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из говядины жареной порционными кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте одну порцию с гарниром.

**Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г

№ 2

Утверждаю

Зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г.

### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент борщей, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления борщей из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из говядины жареной мелкими кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте одну порцию с гарниром.

### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен кафедрой  
ресторанного бизнеса

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**

№ 3

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю  
зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

**Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1.Предложите ассортимент рассольников, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления рассольников из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2.Предложите ассортимент блюд из тушеной говядины, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию гарниром.

**Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № от «   » 20 г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«   » 20...г

Утверждаю

зам. директора

по ДО                     

Л.В. Иванютина

«   » 20...г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1.Предложите ассортимент супов с макаронными изделиями, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления супов с макаронными изделиями из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2.Предложите ассортимент блюд из запеченной говядины, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель:                      Л.А.Рыжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю

зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (моделных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1.Предложите ассортимент супов с крупами укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления супов с крупами из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2.Предложите ассортимент блюд из свинины, жаренной порционными кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих



Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю

зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент супов с бобовыми, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления супов с бобовыми из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из свинины, жаренной мелкими кусками, подберите сложные горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватели: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрено кафедрой  
ресторанного бизнеса

№ 7

Утверждаю  
зам. директора  
по ДО \_\_\_\_\_  
Л.В. Иванютина  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20...г.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.  
Зам. зав. ПЦК \_\_\_\_\_ А.А. Дунаева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20...г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### Условия выполнения заданий:

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1 час

Время выполнения задания 2-60мин/1 час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### Инструкция по выполнению заданий:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент молочных супов, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления молочных супов из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из тушеной свинины, подберите сложные горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### Критерии оценки: Приложение 1

Преподаватели: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю

зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1.Предложите ассортимент сладких супов, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления сладких супов из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2.Предложите ассортимент блюд из запеченной свинины, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г.

Утверждаю

зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент холодных супов, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления холодных супов из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из натуральной рубленого мяса, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих

Рассмотрен

кафедрой

ресторанного бизнеса

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Зам. зав. ПЦК А.А. Дунаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г.

Утверждаю

зам. директора

по ДО \_\_\_\_\_

Л.В. Иванютина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20...г.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### **Условия выполнения заданий:**

Экзамен проводится в учебной кухне ресторана на базе академии в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, по подгруппам в количестве 12 человек.

Количество вариантов для экзаменуемого -12

Время выполнения задания 1-60мин/1час

Время выполнения задания 2-60мин/1час

Оборудование: бумага, шариковая ручка, калькулятор, компьютер, ножи, ножницы, разделочные доски, слайсер, блендер, миксер, весы, функциональные емкости.

#### **Инструкция по выполнению заданий:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- учебно-методической и справочной информацией, имеющийся на специальном столе;
- Ковалев Н.И. Органолептическая оценка готовой пищи;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Технология продукции в ОП;
- Химический состав российских продуктов питания
- Учебно-методические пособия: Акользина Е.Ю. Организация производства; Аграновский Е.Д. Организация производства в ОП
- компьютером с выходом в Интернет

В столовой при промышленном предприятии работает горячий цех:

Задание 1. Предложите ассортимент овощных супов, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления овощных супов из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из припущенной рыбы, подберите сложные горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

#### **Критерии оценки: Приложение 1**

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Л.А. Рьжих