ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар Ресторанной компании «МаксиМ»

_____ П.Л. Петров
подпись

«11» февраля 20 24 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

_____ Т.Е. Шпак
подпись

«01» марта 20 24 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии: 16675 Повар

наименование программы: Повар

г. Тюмень, 2024 год

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии: 16675 Повар

наименование программы: Повар

1. Цели реализации Программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

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

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 16675 Повар, и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»;

– Приказом Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессии рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

– Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

– Профессиональным стандартом Повар утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд

2.2 Требования к результатам освоения Программы

В результате освоения Программы слушатель должен:

Знать:

З-1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

З-2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

З-3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

З-4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

З-5 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

З-6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З-7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

З-8 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

З-9 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

З-10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

З-11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

З-12 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Уметь:

У-1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

У-2 Использовать посудомоечные машины

У-3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

У-4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

У-5 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-6 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-7 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

У-8 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

У-9 Производить обработку овощей, фруктов и грибов

У-10 Нарезать и формовать овощи и грибы

У-11 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-12 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-13 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-14 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

У-15 Готовить блюда и гарниры из овощей

У-16 Готовить каши и гарниры из круп
У-17 Готовить блюда из яиц
У-18 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
У-19 Готовить блюда из бобовых
У-20 Готовить блюда из рыбы
У-21 Готовить блюда из морепродуктов
У-22 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
У-23 Готовить блюда из домашней птицы
У-24 Готовить мучные блюда
У-25 Готовить горячие напитки
У-26 Готовить сладкие блюда
У-27 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
У-28 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
У-29 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
У-30 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

Владеть трудовыми действиями(ТД1):
ТД-1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТД-2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ТД-3 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД-4 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ТД-5 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД-6 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД-7 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ТД-8 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Содержание программы
Категория слушателей: лица, не имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего.
Трудоемкость обучения: 320 академических часов.
Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
1.	**Модуль 1. Организация производства**	**48**	**22**	**21**		**5**	
1.	Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности	4	3	–	–	1	Дифференцированный зачет
2.	Раздел 2. Первая помощь при несчастных случаях	4	3	–	–	1	Дифференцированный зачет
3.	Раздел 3. Основы калькуляции и учета в общественном питании	16	6	9	–	1	Дифференцированный зачет
4.	Раздел 4. Технологические карты	10	2	7	–	1	Дифференцированный зачет
5.	Раздел 5. Экономические и правовые основы производственной деятельности повара	14	8	5	–	1	Дифференцированный зачет
2.	**Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд**	**70**	**14**	–	**52**	**4**	
6.	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	2	–	9	1	Дифференцированный зачет
7.	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	4	–	25	1	Дифференцированный зачет
8.	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	14	2	–	11	1	Дифференцированный зачет
9.	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	6	–	7	1	Дифференцированный зачет
10.	Производственная практика	192	–	–	192		Зачет
11.	Квалификационный экзамен	10	–	–	–	10	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	**320**	**36**	**21**	**244**	**19**	

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
1.	**Модуль 1. Организация производства**		**48**	
1.	**Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности**		**8**	
1.1	Тема 1.1 Организация рабочего места. Эксплуатация технологического оборудования	**Содержание**	1	З-1, З-2
		Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.		
		Классификация оборудования предприятий общественного питания		
		Общие сведения о машинах предприятий общественного питания и механизмах		
		Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания		
1.2	Тема 1.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	**Содержание**	2	З-1, З-2
		Общие требования охраны труда и пожарной безопасности.		
		Безопасные методы труда на производстве		
		Требования безопасности к оборудованию рабочих мест и ведению технологического процесса		
		Законодательство по охране труда и техники безопасности, производственный травматизм, основные мероприятия по технике безопасности на производстве		
	Зачет		**1**	
2.	**Раздел 2. Первая помощь при несчастных случаях**		**4**	
2.1.	Тема 2.1. Организационно-правовые аспекты оказания первой помощи	**Содержание**	1	З-4
		Организация оказания первой помощи в Российской Федерации		
		Нормативно-правовая база, определяющая права, обязанности и ответственность при оказании первой помощи		
		Понятие "первая помощь". Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, перечень мероприятий по ее оказанию.		
		Современные наборы средств и устройств, использующиеся для оказания первой помощи (аптечка первой помощи (автомобильная), аптечка для оказания первой помощи работникам и др.). Основные компоненты, их назначение.		
2.2.	Тема 2.2. Оказание первой	**Содержание**	2	З-4

	помощи	Основные признаки жизни у пострадавшего. Причины нарушения дыхания и кровообращения. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего.		
		Цель и порядок выполнения обзорного осмотра пострадавшего. Понятия "кровотечение", "острая кровопотеря". Признаки различных видов наружного кровотечения (артериального, венозного, капиллярного, смешанного).		
		Оказание первой помощи при прочих состояниях		
	Зачет		**1**	
3.	**Раздел 3. Основы калькуляции и учета в общественном питании**		**16**	
3.1.	Тема 3.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**	2	З-8
		Понятие и виды учета. Понятие о документах учета. Требования к содержанию и оформлению документов		
		Масса и ее изменение в общественном питании. Особенности предприятий общественного питания.		
		Технологические процессы и потери. Решение задач на проценты		
3.2.	Тема 3.2. Работа со сборником рецептур	**Содержание**	2	З-8
		Основание для производства продукции общественного питания. Технологическая карта как первичный документ учета.		
		Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.		
		Практическое занятие 1	4	У-6
		Перерасчет нормы затрат сырья.		
		Перерасчет при замене продуктов		
3.3.	Тема 3.3. Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	2	З-8
		Цена, понятие о цене. Способы определения продажной на продукцию общественного питания.		
		Практическое занятие 2	5	У-6
		Калькуляционные карты, порядок заполнения		
		Сопоставление цен на сырье с помощью калькуляции.		
	Зачет		**1**	
4.	**Раздел 4. Технологические карты в общественном питании**		**10**	
4.1.	Тема 4.1. Технологические карты как первичный документ учета	**Содержание**	**2**	З-8
		Методика разработки технологических карт. Содержание и порядок заполнения.		
		Практическое занятие 3	**7**	У-6
		Разработка технологических карт на разнообразные блюда		
	Зачет		**1**	
5.	**Раздел 5. Экономические и правовые основы производственной деятельности повара**		**14**	

5.1.	Тема 5.1. Экономика сферы услуг	**Содержание**	2	З-2, З-7
		Экономика как система общественного производства. Сфера услуг в современном обществе.		
		Классификация услуг. Рынок услуг и его структура. Производитель услуг		
5.2.	Тема 5.2. Предприятие как субъект хозяйствования	**Содержание**	2	З-2, З-7
		Спрос и предложение как элементы рыночных отношений.		
		Бизнес-планирование в общественном питании.		
		Ценообразование на предприятии. Понятие и функции цены.		
		Практическое занятие 4	2	У-6, У-7
		Расчет стоимости блюд		
5.3.	Тема 5.3. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**	2	З-2, З-7
		Общая характеристика трудовых отношений		
		Трудовой договор. Ответственность за нарушение трудового договора		
		Практическое занятие 5	2	У-6, У-7
		Составление резюме. Составление трудового договора		
5.4.	Тема 5.4. Формирование и формы оплаты труда	**Содержание**	2	З-2, З-7
		Системы оплаты труда. Оплата труда в общественном питании		
		Системы, виды и функции заработной платы. Мотивации труда, теории мотиваций. Материальная ответственность		
		Практическое занятие 6	1	У-6, У-7
		Расчет заработной платы повара		
	Зачет		**1**	
2.	**Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд**		**70**	
1.	**Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**12**	
1.1	Тема 1.1 Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов различного ассортимента.	**Содержание**	2	З-1, З-2, З-3, З-4, З-10
		Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.		
		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё.		

		Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов.		
		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.		
		Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов.		
1.2	Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов.	**Лабораторное занятие № 1**	2	У-1 – У-11
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Подготовить овощные полуфабрикаты для фарширования.		
		Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.		
		Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.		
1.3	Тема 1.3 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Лабораторное занятие № 2**	2	У-1 – У-8, У-14
		Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.		
		Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.		
		Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (%отходов) с указанным в сборнике рецептур.		
		Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
		Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.		
1.4	Тема 1.4 Приготовление	**Лабораторное занятие № 3**	2	У-1 – У-14, У-22

	сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы.		
		Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (%отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.		
		Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
		Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.		
1.5	Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	**Лабораторное занятие № 4**	3	У-1 – У-14, У-23
		Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек.		
		Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее.		
		Определить отходы и потери при механической обработке птицы. Сравнить полученное количество отходов (%отходов) с указанным в сборнике рецептур.		
		Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	Зачет		**1**	
2.	**Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**30**	
2.1	Тема 2.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка	**Содержание**	4	З-1 – З-12
		Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.		

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.		
		Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.		
		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
		Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
		Правила варки каш. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.		
2.2	Тема 2.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	**Лабораторное занятие № 5**	5	У-1 – У-16
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.		
		Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
2.3	Тема 2.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из	**Лабораторное занятие № 6**	5	У-1 – У-15, У-18, У-19
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести		

	овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.		
		Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.		
		Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
2.4	Тема 2.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Лабораторное занятие № 7**	5	У-1 – У-14, У-17, У-18
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.		
		Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
2.5	Тема 2.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 8**	5	У-1 – У-14, У-20, У-21
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки		

		двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.		
		Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (SousVide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.		
2.6	Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 9**	5	У-1 – У-14, У-22, У-23, У-27 – У-30
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из мяса и птицы в пароконвектомате и погружном термостате (SousVide),способы жарки (основным, во фритюре, на гриле), технику фарширования, правила панирования, приготовление фигурной панировки из хлеба, правила жарки изделия в натуральном и панированном виде, правила тушения, приготовление фрикасе из птицы, правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.		
	Зачет		**1**	
3.	**Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**14**	
3.1	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	**Содержание**	2	З-1 – З-12
		Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания.		

		Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.		
		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.		
		Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.		
		Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания.		
3.2	Тема 3.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 10**	4	У-1 – У-15
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Приготовить: холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты.		
3.3	Тема 3.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 11**	4	У-1 – У-14
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Приготовить: канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллоы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и		

		фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло.		
3.4	Тема 3.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 12**	3	У-1 – У-14, У-20 – У-23
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.		
		Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы разнообразного ассортимента: заливное целиком и порционными кусками; фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов.		
	Зачет		**1**	
4.	**Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента**		**14**	
4.1	Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	6	З-1 – З-12
		Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания.		
		Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.		

		Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
		Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов.		
		Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса.		
4.2	Тема 4.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	**Лабораторное занятие № 13**	7	У-1 – У-14, У-25, У-26 – У-30
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Приготовить холодные и горячие десерты разнообразного ассортимента.		
		Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
	Зачет		**1**	
	Производственная практика		**192**	ТД-1 – ТД-8
	Квалификационный экзамен		**10**	
		Всего	**320**	

3.3. Тематический план и содержание производственной практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПП.00	Производственная практика	192	ТД-1 – ТД-8
ПП.01	- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии; - Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne)); - Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей); - Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).	32	ТД-1 – ТД-8
ПП.02	- Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой— порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные	32	ТД-1 – ТД-8

	отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп). - Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). - Приготовить сложные полуфабрикаты с использованием приемов шпигования, маринования в вакуумированном виде.		
ПП.03	- Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”). - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. - Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). - Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. - Определить отходы и потери при механической обработке птицы.	32	ТД-1 – ТД-8
ПП.04	- Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.	32	ТД-1 – ТД-8

	- Составить меню блюд. - Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. - Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. - Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. - Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. - Приготовить: консоме из птицы с гарниром. - Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
ПП.05	- Приготовить: овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.	32	ТД-1 – ТД-8
ПП.06	- Приготовить: -блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид,	32	ТД-1 – ТД-8

	пароконвектомат); -рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган); -блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. - Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. - Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. - Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. - Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. - Дать оценку качества приготовленных блюд.		

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1-3 неделя	Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности Раздел 2. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов

	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями Раздел 4. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента
3-6 неделя	Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента Учебная практика
6-8 неделя	Производственная практика
8 неделя	Производственная практика Квалификационный экзамен
+ Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

№ п/п	Наименование мастерской/лаборатории/аудитории (адрес, площадь)	Материально-техническое оснащение мастерской/ лаборатории/аудитории (используемое оборудование, материалы)	Реализуемые части Программы (модули, темы, разделы)
1.	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	– **Рабочее место преподавателя** – 1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); – **Рабочие места обучающихся** – 15 шт.; маркерная доска	Теоретическое обучение.
2.	Мастерская по компетенции «Поварское дело»	**Общее оснащение рабочих мест** **<u>Оборудование</u>:** – аппарат шоковой заморозки, – блендер ручной Braun 4200-MQ9005X – весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5 – микроволновая печь, – миксеры планетарные, – плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 –шкафы холодильные – шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA	Практические занятия; Итоговая аттестация.

		серии ВС, мод. ВС10Р - пароконвектомат - слайсер - фритюрница - вакуумный упаковщик - блендер стационарный - термомиксер **Инструменты:** производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки **Расходные материалы:** губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки	

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014 -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. требования к оформлению, построению и содержанию.
8. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основная литература

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев,

Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.

7.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

Дополнительная литература

1.Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.

2.Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.

3.Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.

4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.

5.Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

Электронные ресурсы

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://knigakulinara.ru

2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://studentam.net

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по Программе предназначена для оценки результатов освоения обучающимся разделов Программы и проводится в виде зачетов.

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из теоретической части (тестирование) и практической части (квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар в форме демонстрационного экзамена).

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. К какому способу тепловой обработки относят припускание?

а) к основному

б) к вспомогательному

в) к комбинированному
г) ко всем вышеперечисленным

2. Какое растение относится к овощам?

а) рис
б) редис
в) кукуруза
г) бобы

3. По данным показателям качества определите овощное блюдо: «Вкус слегка соленый с ароматом овощей и молока, консистенция мягкая; форма нарезки сохранена, цвет свойственный овощам»:

а) вареные овощи
б) припущенные овощи
в) тушеные овощи
г) запеченные овощи

4. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся …

а) при припускании;
б) при варке.

5. Сочетается ли картофель и лимон?

а) нет
б) да

6. Для чего в приготовлении используется клубника с фасолью?

а) для десерта
б) для соуса к мясу
в) для салата

7. Для приготовления овощного рагу овощи нарезают…

а) брусочками
б) соломкой
в) ломтиками
г) кружочками
д) дольками

8. Мясо размораживают …

а) в воде и на воздухе
б) только в воде
в) только на воздухе
г) комбинированным способом
д) предварительно разрубив на куски

9. Пластование – это…

а) удаление внутренностей
б) удаление визиги
в) деление крупной рыбы на продольное филе
г) удаление плавников
д) удаление головы

10. Сочетаются ли креветки с грецкими орехами?

а) да
б) нет

11. Укажите гарантийный срок хранения очищенных корнеплодов при t = 0-4С …

а) не более 6 часов;
б) не более 12 часов;
в) не более 24 часа;
г) не более 36 часов.

12. При какой температуре нужно выпекать маффины?

а) 170°С 10-15 мин
б) 190°С 15-20 мин
в) 180°С 10-15 мин

13. Свежая зелень прослужит дольше, если:

а) завернуть ее в фольгу и положить в холодильник
б) сделать из нее букет, поставить в баночку с водой и убрать в холодильник

14. Картофельный крокет панируют:

а) в муке
б) в сухарях
в) в двойной панировке

15. Для чего используются кубики маленькие?

а) тушение, приготовление супов;
б) жарка и запекание;
в) гарнир к холодным блюдам и для салатов.

16. Какую форму имеет полуфабрикат биточек?

а) круглую – приплюснутую;
б) овально-приплюснутую;
в) полумесяца.

17. Для чего используется соломка?

а) тушение;
б) жарка;
в) приготовление супов.

18. Для чего используются брусочки?

а) тушение;
б) жарка;
в) приготовление супов.

19. В чем отличие крем-супа от супа-пюре?

а) в крем-суп добавляют сливки
б) в крем-суп добавляют крем
в) ничем не отличаются

20. Для приготовления майонеза масло вливают:

а) тонкой струйкой
б) влить сразу

21. Какую часть курицы используют для приготовления куриных наггетсов?

а) филе
б) бедро
в) голень

22. Какой формы должны быть сырники?

а) круглой
б) квадратной
в) ромбовидной

23. Готовые соусы на мясном бульоне перед подачей загущают:

а) льезоном
б) сливочным маслом
в) уксусом

24. Почему на картофельном рулете после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная;
б) картофельная масса плотная;
в) не сделали проколы.

25. Перед тем, как жарить картофель, его необходимо:

а) бланшировать;
б) варить;

в) обсушить.

Эталон ответов:

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**
а	б	б	б	б	б	д	в	в	а	в
12	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**
б	б	в	в	а	б	б	а	а	а	а
23	**24**	**25**								
б	б	в								

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

1. Приготовить горячее блюдо из курицы с гарниром.
2. Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления.
3. Приготовить 3 порции Десерта на выбор.

6. Составители Программы

Андреева Юлия Вячеславовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»