**МИНИСТЕРСТВО образования красноярскОГО краЯ**

**краевое государственное бюджетное профессиональноЕ образовательное учреждение**

**«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНиКУМ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **УТВЕРЖДАЮ** | | |  |  | | | **Директор КГБПОУ**  **«Эвенкийский многопрофильный техникум»** |  |  |  |  | | | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Паникаровская** | | | | | | | **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 год** |  |  |  | |  | |

**Приказ № 7/1-у от 31.08.2020 г.**

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА профессиональнОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**«Повар»**

**Квалификация: повар 2-4 разряд.**

Форма обучения: очно-заочная

Срок освоения: 8,1 недель

На базе: среднего общего образования, среднего профессионального образования, высшего образования.

Программа предусматривает подготовку (переподготовку) новых рабочих по профессии «Повар», с присвоение 2-3 разряда и рассчитана на 320 часов.

**Тура**

**2020 г.**

Профессиональная программа оставлена на основе профессионального стандарта «Сварщик» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ, 10 декабря 2013г. № 10н).

Разработчики:

- Пахомова Л.В.., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Щетинина Е.Н., старший методист КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

- Чапогир С.И., методист КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

-Алдиева Т.И.., мастер производственного обучения по специальности «Повар» КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»;

Профессиональная программа рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссий, протокол № 6 от 31.08.2020г.,и утверждена на методическом совете КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Т.И. Алдиева/

**I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Программа профессионального обучения направлена на формирование и развитие профессиональных компетенций по профессии «Повар» для подготовки специалистов с высоким уровнем готовности к самостоятельной практической профессиональной деятельности в области: практического использования современных технологий приготовления пищи.

При разработке программы по профессии «Повар» использовались следующие нормативные правовые документы:

Федеральный закон «Об образовании»;

Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования» (с дополнениями и изменениями);

Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки (переподготовки) обучающихся. Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин: «Охрана труда», «Основы товароведения пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы калькуляции и учета», «Основы технологии приготовления пищи».

Последовательность изучения отдельных тем предмета и количество часов, отведенных на изучение тем, может, в случае необходимости, изменяться при условии, что программы будут выполнены полностью. Весь курс обучения по профессии «Повар» состоит из следующих частей:

Теоретической;

Практической;

Производственной практики на предприятиях п. Тура.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом. Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2,4 разряд по профессии «Повар».

**II. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ ПРОФЕССИИ (ДОЛЖНОСТИ) И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

Квалификация повар — 2-й — 4-й разряды

**Повар 2-го разряда**

Должен **знать**: правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования,

• предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба;

• сроки и условия хранения очищенных овощей;

• устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Должен **уметь:** выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;

• нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;

•размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

**Повар 3-го разряда**

Должен **знать:**

рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп.

• макаронные и бобовые изделия, изделия из: творога, яиц, полуфабрикаты из котлетной массы, теста, консервы, концентраты и другие продукты; признаки и органолептические методы определения доброкачественности

• продуктов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке

продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования,

• производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Общие требования: рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда); правила внутреннего трудового распорядка; безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;

• основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте; основы рыночной экономики и предпринимательства.

• Должен **уметь:** приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

•жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики; запекать овощные и крупяные изделия;

• процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать,

• начинять изделия; приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования: рационально организовывать свое рабочее место;

• соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка; пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

**Повар 4 разряд:**

Полное или базовое общее среднее образование. Профессионально-техническое образование с присвоением квалификации "квалифицированный рабочий" по профессии повар 4 разряда без требований к стажу работы или повышения квалификации и стаж работы по профессии повар 3 разряда не менее 1 года и квалификационная аттестация на производстве с присвоением 4 разряда.

**Знает и применяет в деятельности:** рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих основной, комбинированной и вспомогательной тепловой обработки; требования к их качеству, срокам и условиям хранения, их выдачи; кулинарное назначения рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и кроликов, свойство этих продуктов; правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины; порядок обработки рыб осетровых пород; признаки и органолептические методы определения доброкачественности рыб осетровых пород; воздействие кислот, солей и жесткой воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; правила организации рационального и безопасного питания; правила эксплуатации соответствующих видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, их назначение и использование в технологическом процессе; правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены.

**Характеристика работ, задачи и должностные обязанности**  
Готовит блюда и кулинарные изделия массового спроса с применением различных способов тепловой кулинарной обработки. Выпускает холодные блюда и закуски: салаты овощные, с мясом, винегреты, рыбу под маринадом, студни. Варит бульоны (мясные, мясо-костную, рыбные, грибные) и супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные). Готовит различные виды пасеровок и соусы на костном бульоне и на молоке. Готовит вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (отварное мясо, отварную рыбу, жаренную, паровую, фаршированные овощи, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и т.д.). Готовит горячие и холодные напитки, сладкие блюда. Замешивает пресное и дрожжевое тесто, выпекает из него изделия. Готовит птицу для варки и жарки. Осуществляет подготовку рыбы осетровых пород до тепловой обработки. Нарезает на порции рыбу частиковых пород. Производит полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины. Выдает изготовлены блюда.

**Примеры работ**  
Нарезания овощей, мяса, рыбы; приготовления соусов и заправок для салатов из свежих овощей или овощей, прошедших кулинарную обработку, салатов из овощей с мясом или рыбой; перемешивания и преподавания салатной массы в салатники; разделки рыбы и сельди для изготовления рыбных холодцов, рыбных тефтелей, селедок натуральных и с гарниром; формирование рыбной котлетной массы и изготовления рыбных котлет, рулетов,; тушение, поджаривание, запекания рыбы (караси в сметане, тарань с медом и т. д.); нарезки мяса, изготовления котлетной массы, придания необходимых ингредиентов для приготовления отбивных, рагу, гуляш; приготовления овощных, крупяных запеканок; приготовление птицы для варки и жарки, овощей до фарширования.

**III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ ХАРАКТЕРИСТИК КОМПЕТЕНЦИЙ (ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ), ПОДЛЕЖАЩИХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ, И (ИЛИ) ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ (ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ), ФОРМИРУЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать  с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Виды деятельности и профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВПД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных  изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ВПД.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:  ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи  разнообразного ассортимента.  3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:  ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.  3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.  3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, к |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ВПД.3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: |
| ПК.3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи  разнообразного ассортимента. |
|  |  |
| ВПД.4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: |
| ПК.4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК.4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК.4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК.4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ВПД.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: |
| ПК.5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК.5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК.5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК.5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

**3.2. Требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения по профессии Повар**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Основной вид деятельности |  | | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  уметь:  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места;  подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  уметь:  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе,  весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неисполь-зованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  уметь:  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче  салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы  приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  уметь:  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке  на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  уметь:  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия  с учетом требований к безопасности;  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями. |

**IV.УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование дисциплины | Период обучения | | Объем работы слушателя | | | |  |
| экзамены | зачеты | всего | Аудиторных часов | | Самостоятельная работа |
| лекции | практические  занятия |
|  | | | | | | |  | |
| 1 | Организация производства предприятий общественного питания |  | З | 24 | 10 | 4 | 10 |  |
| 2 | Кулинария |  |  | 120 | 60 | 10 | 50 |  |
| 3 | Стандартизация и контроль качества продукции |  | З | 4 | 4 |  |  |  |
| 4 | Калькуляция и учет |  | З | 12 | 4 | 4 | 4 |  |
| 5 | Оборудование на предприятии общественного питания |  | З | 16 | 8 |  | 8 |  |
| 6 | Санитария и гигиена |  | З | 12 | 4 | 2 | 6 |  |
| 6 | Техника безопасности и охрана труда |  | З | 8 | 2 |  | 6 |  |
| 7 | Производственная практика |  |  | 118 |  | 78 | 40 |  |
| 8 | Квалификационный экзамен |  |  | 6 |  | 6 |  |  |
| Итого: | |  |  | 320 | 92 | 104 | 124 |  |
|  | | | | | | | | |

**V. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Календарный учебный график для слушателей, проходящих обучение по очной, очно-заочной и заочной форме, составляется при наборе группы и может быть представлен в виде расписания учебных занятий, утвержденного директором КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» до начала обучения слушателей по программе.

Учебный процесс осуществляется в течение одного периода обучения, включающего лекции, практические занятия, самостоятельное изучение темы, работа в библиотеке и с Интернет-ресурсами, консультации, выполнение заданий, контрольных работ и т.д.

Период обучения: 1

Количество недель – 8

Количество учебных дней в неделю – 6

Количество часов обучения в день – 4

**VI. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

**Рабочая программа дисциплины**

**«Организация производства предприятий общественного питания»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** ознакомление студентов с организацией производства предприятий общественного питания.

*Задачи:*

1.Формировать знания об отраслевых особенностях общественного питания.

2. Способствовать устойчивому знанию о нормативной базе деятельности

3. Формировать соблюдение выполнения требований системы анализа, оценки и управления  опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления  опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-отраслевые особенности общественного питания;

-классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

-структуру предприятий;

-нормативную базу деятельности;

- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

-структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

-оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции;

-работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- составлять и заключать договоры на поставку товаров;

-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления  опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

|  |
| --- |
| -осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; |
| -проводить органолептическую оценку безопасности  пищевого сырья и продуктов; |
| |  | | --- | | - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала; | | -обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;  - проводить бракераж готовой продукции. | |
| -обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;  - проводить бракераж готовой продукции. |

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. | 2 | 1 |  | 3 |
| 2 | Организация производства предприятий общественного питания  Организация снабжения предприятий общественного питания  Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.  Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой. | 7 | 3 | 8 | 18 |
| 3 | Организация обслуживания посетителей.  Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов. | 1 |  | 2 | 3 |
|  | **Итого** | **10** | **4** | **10** | **24** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

1.Технологический цикл приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента.  Характеристика, последовательность  этапов.

2.     Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд,  десертов разнообразного ассортимента.  Характеристика, последовательность  этапов.

3.     Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.  Характеристика, последовательность  этапов.

4.     Технологический цикл приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.  Характеристика, последовательность  этапов.

5.     Способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

6.     Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков.

7.     Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков.

8.     Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного  ассортимента.

9.     Организация и техническое оснащение работ по приготовлению  горячих сладких блюд, десертов разнообразного  ассортимента.

10. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного  ассортимента.

11. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного  ассортимента.

12. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,   посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

13. Виды, назначение технологического оборудовании, правила их подбора , правила ухода за ним.

14. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,   посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

15. Организация хранения, отпуска холодных блюд, десертов  с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой  продукции к отпуску на вынос.

16. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой  продукции к отпуску на вынос.

17. Организация хранения, отпуска холодных напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой  продукции к отпуску на вынос.

18. Организация хранения, отпуска горячих  напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой  продукции к отпуску на вынос.

19. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

**Рабочая программа дисциплины**

**«Кулинария»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** ознакомление студентов с технологией приготовления на предприятиях общественного питания.

*Задачи:*

1.Формировать знания о технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие и т.д.).

2. Способствовать устойчивому знанию о требованиях охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.

3. Формировать соблюдение правил организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий*;*

*-*технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие и т.д.);

*-*методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчению сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с учётом соблюдения требований к качеству;

*-* порционирование и раздачу блюд в соответствии с требованиями реализации*;*

*-*требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения*;*

-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

-приготовить каши, гарниры из круп, холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.) блюда, сладкие блюда и напитки;

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинку продукции;

-порционировать и раздавать блюда и напитков, в соответствии с требованиями реализации

- соблюдать инструктаж по охране труда и технике безопасности.

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Введение в предмет. | 1 |  |  | 1 |
| 2 | Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ  Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. | 2 |  | 2 | 4 |
| 3 | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов  Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов. Приготовление блюд из жаренных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей | 5 | 1 | 3 | 9 |
| 4 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.  Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 5 | 1 | 3 | 9 |
| 5 | Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц  Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. | 1 |  |  | 1 |
| 6 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.  Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения. | 2 |  | 2 | 4 |
| 7 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.  Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения. | 6 |  | 5 | 11 |
| 8 | Технология приготовления супов  Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. | 5 | 1 | 5 | 11 |
| 9 | Технология приготовления соусов.  Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные. | 3 | 1 | 3 | 7 |
| 10 | Обработка рыбы с костным скелетом  Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 2 | - | 3 | 5 |
| 11 | Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья | 6 | 1 | 5 | 12 |
| 12 | Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, субпродуктов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы. | 5 | - | 3 | 8 |
| 13 | Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, субпродуктов  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. | 9 | 3 | 5 | 17 |
| 14 | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями  Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.  Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности.  Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. | 4 | 1 | 2 | 7 |
|  |
| 15 | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд  Классификация сладких блюд. Приготовление компотов. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. | 2 | - | 4 | 6 |
| 16 | Кулинарная характеристика блюд. Бракераж готовой продукции. Правила подачи и хранения на раздаче. | 1 |  | 5 | 6 |
| 17 | Зачетная работа | 1 | 1 |  | 2 |
|  | **Итого** | **60** | **10** | **50** | **120** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

**Выберите правильный вариант ответа**1. Пищевой ценностью хлеба являются такие вещества как …  
а) углеводы;  
б) вода;  
в) фитонциды.  
2. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:  
а) 25-35º С;  
б) 45-50º С;  
в) 20-25º С;  
г) 50-55º С.  
3.Сырье для приготовления дрожжевого теста:  
а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;  
б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;  
в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;  
г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.  
4. Температура опары должна быть:  
а) 27-29º С;  
б) 30-35º С;  
в) 25-27º С;  
г) 35-40º С.  
5. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:  
а) добавление аммония углекислого;  
б) добавление соды;  
в) взбивание;  
г) добавление дрожжей.  
6. Назначение обминки:  
а) для удаления избытка углекислого газа;  
б) для прекращения брожения;  
в) для равномерного распределения дрожжей;  
г) для удаления этилового спирта.  
Допишите предложение:  
7. К ассортименту мучных кондитерских изделий относят .., .., .., .., .., .., .., …  
8. Технологическую последовательность приготовления расстегая:  
дрожжевое опарное тесто делят на куски массой по 42 г → … →…→…→…  
9. Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь …  
10. Крем белковый применяют только для …  
Вставьте пропущенные слова:  
11. Торты и пирожные со сливочным кремом хранят … часа.  
12. Бисквитное тесто на кондитерских листах выпекают … - … мин.  
13.Установите правильную последовательность приготовления блинчиков:  
А) небольшими порциями добавляют оставшуюся муку и перемешивают;  
Б) выпекают на сковороде до светло – коричневого цвета;  
В) в котёл кладут сахар – песок, соль, яйца и быстро взбивают;  
Г) перемешивают до однородной массы;  
Д) вливают молоко и добавляют 50 % нормы муки.

14. Приготовления песочного теста:  
А) смесь взбивают до пышной однородной массы;  
Б) масло с сахаром – песком растирают до однородного состояния;  
В) постепенно засыпают муку;  
Г) тесто замешивают быстро до однородной массы;  
Д) добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль,  
эссенцию.

**Выберите правильный ответ:**

*Вопрос* Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают

с гарниром

на обед

в конце приема пищи

*Вопрос* Холодные закуски готовят в

холодных цехах

овощном цехе

горячем цехе

*Вопрос*В виде целых рыб оформляют закуски

рыба фаршированная

рыба с овощами

рыба маринованная

*Вопрос* Лук для икры из кабачков или баклажанов

тушат

пассеруют

запекают

*Вопрос*Для фаршированных верхнюю часть помидоров

бланшируют

срезают

надрезают

*Вопрос* Курицу фаршированную галантин подают

нарезанными на кусочки

целой тушкой птицы

полу тушкой птицы

*Вопрос*В летнее время запрещено готовить

канапе

жульен

заливное

*Вопрос* Основное назначение холодных блюд и закусок

источник белка

пополнять организм жидкостью

возбуждение аппетита

*Вопрос* Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой

охлаждают

промывают

замораживают

*Вопрос* Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

0 … 5 °С

10 …12 °С

20 …25 °С

**Практические задания**1. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г  
дрожжей. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?  
2. Рассчитайте, используя рецептур № 686 Сборника рецептур, сколько муки  
влажностью 12- 15% необходимо для приготовления 20 кгслоенного теста для мучных  
изделий.  
3. Рассчитайте, используя рецептуру № 1099 Сборника рецептур, разницу в  
расходе муки влажностью 12,5 и 16, 5% для приготовления 280 ватрушек « Венгерские».

**Рабочая программа дисциплины**

**«Стандартизация и контроль качества продукции»**

1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Сформировать у обучающихся комплекс знаний и умений по основным теоретическим и методологическим аспектам стандартизации, познакомить их с сущностью органолептического метода и особенностям его применения к изучению контроля качества пищевой продукции

**В результате освоения дисциплины студент должен** **уметь:**

1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и услуг;
2. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
3. проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса;
4. определять качество продукции общественного питания органолептическим методом;
5. проводить исследование и оценку качества готовой продукции предприятий питания

**В результате освоения дисциплины студент должен** **знать:**

* задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
* формы подтверждения соответствия;
* основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
* факторы, формирующие качество продукции;
* общие требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
* методы контроля качества кулинарной продукции;

**2.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции национального органа по стандартизации. Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности. Сертификация услуг общественного питания. | 2 |  |  | 2 |
| 2 | Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла.  Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания.  Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции.  Основные понятия, виды контроля.  Актуальные проблемы обеспечения качества продукции общественного питания.  Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.  Организация производственного контроля. Порядок проведения.  Порядок отбора проб супов, вторых горячих блюд, гарниров и соусов. | 2 |  |  | 2 |
|  | **Итого** | **4** |  |  | **4** |

Задания для контроля

**1.Выберете из перечисленного, организацию метрологического обеспечения в РФ:  
•** Государственная метрологическая служба  
• метрологические службы органов государственного управления  
• метрологические службы юридических лиц

**2.Из перечисленного, расположите в порядке возрастания их иерархическое значение:** 1) стандарты предприятий и технические условия  
2) стандарты отрасли и стандарты научно-технических и инженерных обществ  
3) государственные стандарты, общероссийские классификаторы технико-экономической информации  
4) техническое законодательство

**3.Из перечисленного, Государственные стандарты Российской Федерации утверждаются:  
•** Госстандартом России  
• Госстроем России  
**4.Срок действия сертификата устанавливает орган по сертификации не более чем на:  
\_\_\_три года\_\_\_\_**

**5.Категории стандартов представлены следующими стандартами: перечислить**• государственными  
• отраслевыми  
• стандартами предприятий

1. **На достижение каких целей направлена сертификация:**• защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца, исполнителя)  
   • контроль безопасности продукции (услуги, работы) для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества  
   • подтверждение показателей качества продукции (услуги, работы), заявленных изготовителем (исполнителем)
2. **Кто осуществляет контроль качества на ПОП?**
3. **По каким показателям осуществляют контроль готовых блюд на ПОП?**
4. **Как часто производится бракераж готовой продукции на ПОП?**

**Рабочая программа дисциплины**

**«Калькуляции и учет»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** ознакомление студентов с основами калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.

*Задачи:*

1.Формировать знания о видах учета, требованиях, предъявляемых к учету.

2. Способствовать устойчивому знанию о нормативной базе деятельности.

3. Формировать соблюдение правил оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

-задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

-понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

-источники поступления продуктов и тары;

-правила о приходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

правила торговли;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

-оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование. | 1 |  |  | 1 |
| 2 | Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания Организация снабжения предприятий общественного питания. Правила приемки продуктов. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Технологические карты | 1 | 2 | 1 | 4 |
| 3 | Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания  Понятие о цене и ценообразовании. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного). Составление меню. | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 4 | Учет сырья и готовой продукции на производстве  Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Отчетностьматериально-ответственных лиц и ее оформление. Инвентаризация продуктов и тары  Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания. | 1 | 1 | 1 | 3 |
|  | **Итого** | **4** | **4** | **4** | **12** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

-после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара

-с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов

-с момента распределения товара на складе

-с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой250 кг.

184,00 кг.

73,75 кг.

176,25 кг.

66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

рубли, доллары, евро

товарные запасы, финансовые показатели,

оперативные, статистические, бухгалтерские

натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?

6,1 кг.

10,2 кг.

7,35 кг.

8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте

корректурным способом

корректурным способом и заверяются подписью МОЛ

корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера

корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг.в марте месяце

37,5 кг.

35 кг.

30 кг.

20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

кассовые чеки

приходная накладная

закупочный акт

расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

1,8 кг.

1,35 кг.

5,7 кг.

15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

по наличию фактического боя

по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

1,25 кг.

14,28 кг.

12,51 кг.

7,5 кг.

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

340 руб. 00 коп.

34 руб. 00 коп.

6 руб. 80 коп.

15 руб. 00 коп.

**Рабочая программа дисциплины**

**«Оборудование на предприятии общественного питания»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** ознакомление студентов с классификацией  оборудования,  характеристикой  отдельных  его  групп,  назначением,  принципами  действия,  особенностями  устройства,  критериями  выбора,  правилами  безопасной  эксплуатации.

*Задачи:*

1.Формировать знания о классификации оборудования,  характеристиках  отдельных  его  групп,  назначения,  принципов  действия,  особенностей  устройства,  критерий  выбора,  правилах  безопасной  эксплуатации.

2. Способствовать устойчивому знанию о нормативных актах, регламентирующих использование торгово-технологического оборудования.

3. Формировать соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования по его назначению с применением правил безопасности.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;

-  классификацию  оборудования,  характеристику  отдельных  его  групп,  назначение,  принципы  действия,  особенности  устройства,  критерии  выбора,  правила  безопасной  эксплуатации;

   -  основы  нормативно – правового  регулирования  охраны  труда,  особенности  обеспечения  безопасности  условий  труда  при  эксплуатации  оборудования в  организациях  общественного  питания;

- принципы  возникновения  и  профилактику  производственного  травматизма  и  профзаболеваний;

- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-определять  разные  виды  оборудования  в  организациях  общественного  питания;            -обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;

- оценивать эффективность его использования;

-  эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности;

- соблюдать  правила  охраны  труда;                                                                                              -  предупреждать  производственный  травматизм.

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Общие сведения о машинах  Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. | 1 |  | 1 | 2 |
| 2 | Механическое оборудование.  Универсальные приводы. Понятие об электроприводах.  Машины для обработки овощей и картофеля.  Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.  Картофелеочистительные машины и механизмы.  Машины и механизмы для нарезки овощей.  Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.  Машины для обработки мяса и рыбы.  Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Машины хлеборезательные, для нарезки гастрономических товаров. Машины для нарезки сыра и колбасы на крупные куски. Взбивальные машины.  Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Весоизмерительное оборудование. Подъемно-транспортное оборудование.  Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования. | 3 |  | 3 | 6 |
| 3 | Тепловое оборудование. Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосисковарки. Электросковороды. Фритюрницы. Вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Устройство для опаливания птицы и дичи. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. | 3 |  | 3 | 6 |
| 4 | Холодильное оборудование  Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики. | 1 |  | 1 | 2 |
|  | **Итого** | **8** |  | **8** | **16** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

**Выберите правильный ответ**.

1.Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является? Р=1

А) разнообразие блюд

Б) расчет наличными деньгами

В) организация досуга потребителей

Г) наличие стойки раздачи

2.Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях? Р=1

А) администрация города, района

Б) профсоюзный комитет предприятия

В) администрация предприятия

Г) все ответы верные

3. Меню диетического питания составляется: Р=1

А) с учетом характера банкета и временем проведения

Б) на основе физиологических норм питания детей и подростков

В) с учетом 5-6 основных диет

Привод называется универсальным т.к. Р=1

А) может выполнять разные технологические операции;

Б) может выполнять одну технологическую операцию.

5. Механизмы, предназначенные для приготовления рыбного или мясного фаршей называются:Р=2

А) мясорыхлитель,

Б) фаршемешалка,

В) мясорубка,

Г) универсальный привод,

Д) куттер

6.В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры: Р=1

А) остаётся на дне

Б) убирается поваром вручную

В) отводится по трубопроводу в канализацию

7. Несоусные блюда размещают для хранения: Р=1

А) непосредственно в мармитах

Б) на противнях в тепловом шкафу

В) в функциональных ёмкостях

8.Рабочим органом мясорубки является: Р=1

А) дисковый нож

Б) шнек

В) лопасти

Г) вальцы

9. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют: Р=1

А) дефростацией

Б) фиксацией

В) размораживанием

Г) консервацией

10. Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к: Р=1

А) кипятильникам периодического действия Б) кипятильникам непрерывного действия.

11. Машина МИМ-300 предназначена для: Р=1

А) нарезки вареных овощей

Б) приготовления картофельного пюре

В) взбивания кондитерских смесей

Г) измельчения мяса

Установите соответствие:

12. Между маркой машины и ее назначением: Р=3

13.Между видом оборудования и непосредственно оборудованием: Р=4

**Рабочая программа дисциплины**

**«Санитария и гигиена»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** ознакомление студентов с основами микробиологии, , санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

*Задачи:*

1.Формировать знания о возможных источниках микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

2. Способствовать устойчивому знанию об основных терминах микробиологии; группах микроорганизмов, их морфологии и физиологии; микробиологии основных пищевых продуктов; основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях; возможных источниках микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

3. Формировать соблюдение правил личной гигиены работника; санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-основные термины микробиологии;

-основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

-обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | Основы эпидемиологии.  Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.  Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов.  Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.  Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа. | 1 |  |  | 1 |
| 2 | Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика  Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация. Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей).  Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий.  Пищевые интоксикации. стафилакокка.  Ботулизм. Причины возникновения отравления.  Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения.  Гельминтозы, их виды. |  | 1 | 2 | 3 |
| 3 | Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания  Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре.  Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.  Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.  Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.  Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания  Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.  Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей.  Чистка одежды, обуви.  Требования к санитарной одежде, ее хранение.  Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания.  Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.  Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения.  Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены.  Предохранительные прививки, их значение. | 2 |  | 2 | 4 |
| 4 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи  Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков.  Санитарные требования к механической кулинарной обработке.  Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.  Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.  Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.  Сроки хранения и реализации блюд.  Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. | 1 | 1 | 2 | 3 |
|  | **Итого** | **4** | **2** | **6** | **12** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

*Микробиология – это*

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

Б. наука, изучающая многообразие живых организмов

В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

*2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-*

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

*3. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это*

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

*4. Частицы, не имеющие клеточного строения – это*

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

*5. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это*

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

*6. Ученый, который открыл микробы*

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

*7. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры*

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

8. *Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о*

*невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям*

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

9 *Больше всего микроорганизмов находится в*

А. воде

Б. воздухе

В. почве

Г. в пище

*10 Вредные микробы участвуют в процессе*

А. гниения

Б. производства сыра

В. квашения капусты

Г. соления огурцов

**Рабочая программа дисциплины**

**«Техника безопасности и охрана труда»**

**1.Цель и задачи дисциплины:** формирование у слушателей навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда на рабочем месте и применения в дальнейшей работе.

*Задачи:*

1.Формировать знания об основных терминах и понятиях, используемых в охране труда

2.Способствовать устойчивому знанию о требованиях охраны труда поваров.

3. Формировать умения применять полученные знания по охране труда в дальнейшей работе.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны 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;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | СРС | Всего  часов |
| 1 | Безопасность труда, производственная санитария.  Трудовое законодательство и организация работ по охране труда. Производственный травматизм. Общие мероприятия по безопасности труда. Правила электробезопасности.  Производственная санитария | 1 | 3 | 4 |
| 2 | Правила пожарной безопасности Причины возникновения пожаров. Правила хранения смазочных и легковоспламеняющихся материалов. Причины пожаров в электрических установках и электрических сетях. Правила поведения в пожаро- и взрывоопасныхзонах. Противопожарная профилактика. Пожарные посты. Средства пожаротушения. | 1 | 3 | 4 |
|  | **Итого** | **2** | **6** | **8** |

**Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2.Кто осуществляет управление охраной труда:

а) государство;

б) работодатель;

в) профсоюзы

3.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

а) да;

б) нет;

в) только на государственном предприятии

4.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

а) работодатель;

б) главный инженер;

в) инженер по охране труда

5.Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

а) Федеральная инспекция труда;

б) органы Госгортехнадзора;

в) органы Госсанэпидемнадзора.

6.Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

а) не допускаются;

б) допускаются;

в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

а) 20 кг;

б) 10 кг;

в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

а) 25 кг

б) 15 кг

в) 7 кг

9.На каких работах запрещается применение труда женщин:

а) на работах с вредными или опасными условиями труда;

б) на тяжелых работах;

в) на всех вышеперечисленных

10.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены ( для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

а) 20 кг

б) 10 кг

в) 4 кг

11.Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

а) не более 3 ч. в течение рабочего дня;

б) не более 4 ч. в течение рабочего дня;

в) не более 6 ч. в течение рабочего дня;

12.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

а) профсоюзы;

б) трудовой коллектив;

в) работодатель

13.На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

а) средства защиты от падения с высоты;

б) средства защиты от поражения электрическим током;

в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

14. Кто проводит вводный инструктаж:

а) заведующая производством

б) бригадир

в) инженер по охране труда.

15. С кем проводится вводный инструктаж:

а) со всеми вновь поступающими работниками;

б) только с рабочими

в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

а) заведующая производством;

б) бригадир (мастер производственного обучения);

в) инженер по охране труда.

17.В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;

б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;

в) по требованию инженера по охране труда.

18.В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

А) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;

Б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;

В) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

19.В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

а) один раз в год;

б) один раз в три месяца;

в) два раза в год.

20.С какой целью проводится повторный инструктаж:

а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;

б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;

в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

**VII. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Рабочая программа производственной практики**

**1.Цель и задачи производственной практики**:

­ закрепление и повторение теоретических знаний, полученных при изучении базовых

дисциплин;

­ закрепление и повторение специальных навыков;

­ закрепление и повторение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований.

*Задачи:*

1. Закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов.

**2.Требования к результатам прохождения производственной практики**

**иметь практический опыт:**

**-       иметь практический опыт:**

по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса.

**уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- приготовлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее;

- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;

- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;

продуктов и норму отпуска.

знать:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;

- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

- сочетание пищевых продуктов;

- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;

- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

- основы лечебно-профилактического питания.

**3.Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела дисциплины | Практ.  занятия | СРС | Всего  часов |
| 1 | **Механическая кулинарная обработка сырья**  Отработка навыков нарезки хлеба Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками). Обработка луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Обработка капустных овощей. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Обработка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Обработка зелени. Овладение навыками нарезки различных видов плодов. Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Обработка грибов.  Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Приготовление котлетной массы.  Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов. | 20 | 10 | 30 |
| 2 | **Приготовление готовых блюд и изделий.**  Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей. Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане. Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная. Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки). Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком. Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.  Приобретение навыков приготовления блюд из яиц.  Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него. Приобретение навыков приготовления фаршей. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации. | 30 | 15 | 45 |
| 3 | Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов  Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-го – 3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик. | 28 | 15 | 43 |
|  | **Итого** | **78** | **40** | **118** |

**VIII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Форма получения образования: в образовательной организации.

Форма обучения: очная

Наполняемость учебной группы не превышает 25 человек.

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

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 30 часов.

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

8.3. Информационно-методические условия реализации программы:

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных предметов;

методические материалы и разработки;

расписание занятий.

**Оборудование мастерской по обучению поваров (кондитеров):**

- комплект столовой посуды,

- комплект кухонной посуды,

-рабочие столы,

- эл. плиты

- жарочный шкаф

- жарочная сковорода

-тестомеситель

-холодильник

- комплект посуды для подачи

-миксер

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

- посуда для подачи

- противни

- набор ножей

- разделочные доски

- мясорубка

- рыбочистка

- креманки

-салатницы

-вазы

-кофейный сервиз

-чайный сервиз

**Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор;

- экран.

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 20164.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 20174. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2016.- 544с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
11. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. КачуринаТ.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

**X. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения настоящей Программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на лекциях.

- промежуточную аттестацию учащихся в форме зачета;

- итоговую аттестацию в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы (ВПКР).

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме выпускной практической квалификационной работы. Лица, получившие по итогам промежуточной аттестации неудовлетворительную оценку, к сдаче выпускной практической квалификационной работы не допускаются.

Практическая квалификационная работа заключается в проведение подготовительных, сборочных операций перед сваркой,ручной дуговой сварки (наплавки, резки) (РД) простых деталей неответственных конструкций в нижнем, вертикальном и горизонтальном положении, зачистке и контроле сварных швов после сварки.

Результаты выпускной практической квалификационной работы оформляются протоколом. По результатам выпускной практической квалификационной работы выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Щука – фаршированная целиком» ,салат «Столичный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Рулет мясной с макаронами»», «Щи по-уральски»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда « Ростбиф» (говядина ), «Капуста тушеная»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - «Суп картофельный с фрикадельками», «Омлет фаршированный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - «Суп крестьянский», «Плов»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Цыплёнок фаршированный рисом, грибами и фуа-гра», «Драчена»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Курица жареная порционными кусками», «Сырники со сметаной»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Котлеты из филе птицы» фаршированные молочным соусом и грибами, «Каша янтарная»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

* 1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - «Солянка сборная мясная», «Манты».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Помидоры фаршированные», «Котлеты рыбные любительские»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Перец фаршированный», «Чахокбили»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - «Рассольник ленинградский», «Рыба запеченная в сметанном соусе»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - блюда «Зразы мясные рубленые», «Борщ по-флотски»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного с грибами, «Рассольник домашний»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром, «Суп-лапша домашняя с курицей»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом, «Суп-пюре из разных овощей»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты, «Гуляш из оленины»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов, «Рыба жареная в тесте»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени, «Омлет фаршированный мясными продуктами»»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами, «Поджарка из свинины»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.