

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

Директор краевого
государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
«Автомобильно-технический
колледж»

_____ Т.И. Бражник

«__» _____ 2024 г.
М.П

Исполнительный директор ООО
«Воздвиженский хлеб»

_____ О.Ю. Сидельцев

«__» _____ 2024 г.
М.П

Руководитель Центра
опережающей
профессиональной подготовки
Приморского края

_____ И.Н. Намтаева

«____» _____ 2024 г.
М.П

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего,
должности служащего**

в рамках проекта «Аттестат плюс профессия»
для учащихся общеобразовательных организаций Приморского края

43.01.09 «Повар»

Профессиональный стандарт: 16675 «Повар»

Направленность (профиль)	Оказание услуг населению (общественное питание)
Квалификация	Повар, 3 разряд
Форма обучения	очная
Срок освоения	144
Объем программы	144
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамена
База обучения	КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж»

г. Владивосток
2024

Разработчики (составители):

1. Чиж Иванна Михайловна, высшая категория, преподаватель, КГБ ПОУ «Автомобильно - технический колледж»
2. Жигалова Екатерина Ивановна, мастер п/о КГБ ПОУ «Автомобильно - технический колледж»

Программа согласована: ООО «Воздвиженский хлеб»
исполнительный директор, Сидельцев Олег Юрьевич

МП

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы	4
2. Требования к результатам освоения программы	4
3. Структура и содержание программы	9
4. Материально-технические условия реализации программы	18
5. Учебно-методическое обеспечение программы.....	33
6. Оценка качества освоения программы.....	36
7. Итоговая аттестация.....	46
8. Контрольно-оценочные средства.....	50
9. Составители программы.....	51

1. Цели реализации программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 43.01.09 «Повар» и обучающихся в общеобразовательных организациях Приморского края.

Программа реализуется в рамках проекта «Аттестат плюс профессия» и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда в соответствии с Перечнем приоритетных для Приморского края направлений опережающей профессиональной подготовки.

1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Программа предназначена для освоения профессии повар, и разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г N 113 н "Об утверждении профессионального стандарта "повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.03.2022г N 113 н);
- Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94> (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);
- "Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";
- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);
- Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

1.2 К освоению программы допускаются обучающиеся 9-11 классов. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.3 Присваиваемый квалификационный разряд: Повар, 3 разряд

2. Требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к знаниям и умениям

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- технику безопасности и правила гигиены, требования охраны труда;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;

- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов;

Обучающийся должен уметь:

- следовать санитарным нормам и правилам безопасности;
- различать и использовать надлежащие средства личной безопасности, включая безопасную обувь, защиту для глаз и ушей;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- готовить хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

2.2 Обладать профессиональными компетенциями

Код ПК	Описание профессиональных компетенций
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
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
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
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

Код ОК	Описание 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.3 Выполнять трудовые действия: (выбор ТД согласно профстандарта).

Код ТФ	Наименование трудовой функции
ТФ 1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ТФ 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ 3	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТФ 4	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ТФ 5	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ 6	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ТФ 7	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ 8	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ 9	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ТФ 10	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

3. Структура и содержание программы

3.1 Категория обучающихся: обучающиеся 9-11 классов общеобразовательных организаций.

3.2 Трудоемкость обучения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя, не более 4-х раз и не менее 1-го раза в неделю. Объем программы может быть увеличен.

3.3. ЦОПП Модуль 1 в объеме 8 аудиторных часа, реализуется Центром опережающей профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий.

3.4 Учебная нагрузка составляет не более 4 академических часов в день. Обучение в субботу по усмотрению обучающей организации. Обучение в выходной день – воскресенье запрещено.

3.5 Период освоения: до 8 месяцев

3.6 Обучение в каникулярное время школьников ОО проводится по усмотрению обучающей организации.

3.7 Форма обучения: очная

3.8 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
I	ЦОПП Модуль 1.¹ Построение Профессиональной карьеры	8	6	2	-	
1.1	Актуальное состояние рынка труда и востребованность профессий	2	2	-	-	

¹ ЦОПП Модуль 1 реализуется Центром опережающей профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий, что обеспечивает доступность обучения для широкого круга слушателей. При реализации программы, очередность модулей теоретического обучения может изменяться.

1.2	Современные инструменты поиска работы и технологии самопрезентации	2	2	-	-	
1.3	Особенности построения карьерной траектории в образовательно – производственном кластере. Карьерные карты	4	2	2	-	
II	Модуль 2. Теоретическое обучение	20	10	8	2	
2	Общепрофессиональный курс					
2.1	Введение в профессию	10	5	4	1	<i>зачет</i>
2.2	Требования охраны труда и техники безопасности	10	5	4	1	<i>зачет</i>
III	Модуль 3 Практическое обучение	112	38	68	6	
3.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	18	8	8	2	<i>ДЗ</i>
3.2	Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд	38	12	24	2	<i>ДЗ</i>
3.3	Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	28	8	19	1	<i>ДЗ</i>
3.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	28	10	17	1	<i>ДЗ</i>
IV	Квал.экзамен, с элементами демонстрационного экзамена	4	-	-	4	<i>Квал.экзамен, с элементами и демонстрационного экзамена</i>
ИТОГО:		144	54	78	12	

3.9 Календарный учебный график

Образовательный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий

Календарный учебный график – это часть профессиональной программы, определяющая продолжительность обучения, последовательность обучения, текущего контроля, и итоговой аттестации.

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации ²	Учебные недели, количество часов в неделю, в т.ч. дистанционного обучения																																		ИТОГО часов			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
Модуль 1 Построение Профессиональной карьеры	8																																					8
Модуль 2 Теоретическое обучение		4	4	4	4	4																																10
Модуль 3 Практическое обучение, в том числе																																						
«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюد кулинарных изделий разнообразного ассортимента»							8	4	4	2																												18
«Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд»										2	4	4	4	4	4	4	4	4	4								4											38

² Содержание разделов (модулей) в календарном учебном графике должно включать все разделы (модули), указанные в учебном плане.

3.10 Содержание разделов программы

МОДУЛЬ 1 Профессиональная карьера

Тема 1.1 Актуальное состояние рынка труда и востребованность профессий.

Лекция. *Как выглядит сегодняшний рынок труда в России? Обзор текущего состояния и адаптация к новым экономическим условиям. Анализ востребованных профессий, как развитие соответствующих навыков помогает адаптироваться к актуальным вызовам.*

Тема 1.2 Современные инструменты поиска работы и технологии самопрезентации. Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция. Поиск работы в цифровую эпоху. Традиционные и современные методы поиска работы сегодня. Обзор онлайн-ресурсов, платформы для поиска вакансий. Ключевые элементы, форматы и рекомендации. Составление сопроводительного письма, его важность и основные принципы написания. Подготовка к собеседованию, исследование выбранной компании и ее культуры. Отработка навыков самопрезентации, как говорить о себе, своих достижениях и опыте. Поведение на собеседовании: невербальное общение, уверенность и стрессоустойчивость

Тема 1.3. Навыки успешного трудоустройства

Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция. Подготовка к собеседованию. Обсуждение главных вопросов на собеседовании к работодателю. Ключевые моменты для успешного прохождения собеседования. Навыки самопрезентации. Правила по поиску работы. Какой указать опыт работы. Что делать, после составления резюме. Подготовка к собеседованию

Тема 1.4 Особенности построения карьерной траектории в образовательно – производственном кластере. Карьерные карты

Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция. Понятие карьерной траектории. Определение карьерной траектории и ее значение. Подробное изучение факторов, влияющие на карьерный рост. Процесс создания карьерной карты:

- Самоанализ;
- Определение карьерных целей и желаемых позиций;
- Исследование возможностей в кластере;
- Планы по обучению и развитию навыков;
- Примеры карьерных карт, разработанных для разных профессий.

Проведение тестирования на портале ЦОПП Приморского края.

<https://xn--25-kmc.xn--n1acaz.xn--p1ai/program/84-proekt-attestat-professiya-professionalnaya-karera>

МОДУЛЬ 2 Теоретическое обучение

Тема 1 Введение в профессию

Лекция Министерство труда и социальной защиты российской федерации приказ от 9 марта 2022г. № 113н об утверждении профессионального стандарта « Повар» В соответствии с [пунктом 16](#) Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266).

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий. Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

Тема 1 Требование охраны труда и техника безопасности

Лекция. Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности. Инструкция по охране труда. Требования охраны труда перед началом работы, во время работы, по окончании работ и в аварийных ситуациях.

Промежуточная аттестация: тестовое задание

МОДУЛЬ 3 Практическое обучение

Тема 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Лекция. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Использование рыбных консервов для приготовления блюд.

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и

взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Подготовить овощные полуфабрикаты для фарширования. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее. Определить отходы и потери при механической обработке птицы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация в форме ДЗ.

Тема 2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд

Лекция. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация в форме ДЗ.

Тема 3. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Лекция. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.

Практическая часть. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Промежуточная аттестация в форме ДЗ.

Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Лекция. Технологический цикл приготовления сладких блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сладких блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании напитков, мусса, желе разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких блюд разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.

Практическая часть. Современные технологии и методы приготовления сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сладких блюд сложного ассортимента.. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора блюд. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сладких блюд. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких блюд закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.

соусов.

Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Промежуточная аттестация в форме ДЗ.

4 Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требует наличия учебных кабинетов:

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;

- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебных мастерских:

– Учебная мастерская «Кулинарного цеха»;

Лабораторий: нет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- моечная ванна;

- овощерезательная машина;

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

- мясорубка;

- слайсер;

- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

- планетарный миксер;

- рыбочистка;

- шкаф интенсивной заморозки;

- шкаф морозильный;

- шкаф холодильный;

- аппарат для вакуумной упаковки;

- ледогенератор;

- микроволновая печь;

- горелка газовая ручная;

- овоскоп;

- нитрат-тестр;

- посудомоечная машина;

- стеллаж;

- мусат для заточки ножей.

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- шенуа;

- половник;

- тяпка;

- тендрайзер ручной;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейники;

- набор сковород;

- гриль сковорода;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: нет

Технические средства обучения:

В Учебной мастерской оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Рабочие столы;
- Производственный стол со встроенной моечной ванной;
- Пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- конвекционная печь;
- Блендер настольный;
- Блендер ручной;
- Соковыжималка
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- Холодильник;
- Стеллаж

4.1 Сведения об условиях проведения лекций, лабораторных и практических занятий, промежуточной и итоговой аттестаций, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы

Инфраструктурный лист основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего «Повар» и проведения квалификационного экзамена с элементами демонстрационного экзамена по очной форме реализации в рамках профориентационного мероприятия «Аттестат плюс профессия» для учащихся общеобразовательных организаций Приморского края

Таблица 1. Инфраструктурный лист

№ п/п	Квалификационный экзамен с элементами демонстрационного экзамена по профессии «Повар»						
1	2	3					
1	Наименование профессии	«Повар»					
2	Количество участников, на которое рассчитан ИЛ	55					
3	Количество рабочих мест для участников, на которое рассчитан ИЛ	5					
Оборудование, инструменты и мебель							
№	Наименование	Технические характеристики	Класс	Единица измерения	Кол-во на 1-го чел.	Кол-во на всех участников	Комментарии
1.	Пароконвектомат Electrolux Professional AOS061EBA2	https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001	Оборудование	шт	1/2	5	
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.)	Оборудование	шт	1/2	5	
3.	Стол производственный	Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	Оборудование	шт	2	10	
4.	Стол с моечной	Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850	Оборудование	шт	1	5	

5.	Плита электрическая индукционная	На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин	Оборудование	шт	1	5	
6.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Оборудование	шт	1	5	
7.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	Оборудование	шт	1	5	
8.	Блендер погружной	Корпус из ABS-пластика Стальной нож длиной 160 мм Венчик длиной 185 мм Вариатор скорости Комплектация Насадка-нож размером 160 x Ø25 мм и весом 460 гр Насадка-венчик высотой 185 мм и весом 810 гр	Оборудование	шт	1	5	
9.	Мясорубка электрическая	Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла	Оборудование	шт	1/5	3	

		шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок					
10.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн	Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн	Оборудование	шт	1/5	3	
11.	Набор разделочных досок	Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	Инструменты	шт	1	5	
12.	Подставка для разделочных досок	Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	Инструменты	шт	1	5	
13.	Набор ножи поварские	Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Инструменты	шт	1	5	
14.	Сковорода для индукционных плит	Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Инструменты	шт	3	15	
15.	Сотейник для индукционных плит с крышкой	Материал: Вместимость 1 л	Инструменты	шт	2	10	
16.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Инструменты	шт	1	5	

17.	Гастроемкости	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л	Инструменты	шт	2	10	
18.	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Инструменты	шт	3	15	
19.	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Инструменты	шт	3	15	
20.	Миски	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	Инструменты	шт	5	25	
21.	Ножницы для рыбы, птицы	Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	Инструменты	шт	1	5	
22.	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	Инструменты	шт	3	15	
23.	Силиконовый коврик	Материал: Силиконовый, антипригарный Размеры: 30 x 25	Инструменты	шт	1	5	
24.	Сито-кружка для муки	Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Инструменты	шт	1	5	
25.	Мерный стакан	Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Инструменты	шт	1	5	
26.	Толкушка для картофельного пюре	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Инструменты	шт	1	5	

27.	Терка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Инструменты	шт	1	5	
28.	Половник	Материал: Нержавеющая сталь Размеры	Инструменты	шт	1	5	
29.	Овощечистка	Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользкая ручка с пластиковой вставкой	Инструменты	шт	1	5	
30.	Щипцы универсальные	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Инструменты	шт	1	5	
31.	Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Инструменты	шт	3	15	
32.	Шенуа	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	Инструменты				
33.	Тарелка круглая белая с широким бортом	Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Инструменты	шт	2	10	
34.	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом	Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 с	Инструменты	шт	2	10	
35.	Набор пекарские рукавицы	Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Инструменты	шт	1	5	
36.	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Высота 55 см. Размеры: Диаметр 48 см	Инструменты	шт	2	10	
37.	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Инструменты	шт	2	10	

38.	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300	Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект	Инструменты	шт	1/5	1/5	
39.	Набор первой медпомощи	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Расходные материалы	шт	1/10	1/10	
40.	Контейнер одноразовый	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64	Расходные материалы	шт	3	60	
41.	Контейнер одноразовый	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см	Расходные материалы	шт	3	60	
42.	Емкость	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	Расходные материалы	шт	3	60	
43.	губка для мытья посуды	Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	Расходные материалы	шт	2	26	
44.	Средство для мытья посуды	Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное	Расходные материалы	шт	1/2	17	
45.	Средство для обработки рук и поверхности	Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Gr(+) и Gr(-) бактерий	Расходные материалы	л	1	17	
46.	Бумажные полотенце	Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Расходные материалы	шт	3	40	

47.	Пленка пищевая	Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см	Расходные материалы	шт	1	14	
48.	Фольга алюминиевая	Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	Расходные материалы	шт	1	15	
49.	Бумага для выпечки	Материал: Силиконизированный	Расходные материалы	шт	1	15	
50.	Мешки для мусора 60л	Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления)	Расходные материалы	шт	2	40	
51.	Мешки для мусора 120л	Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Расходные материалы	шт	1/5	5	
52.	Ветошь- тряпка для протирания поверхности	Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	Расходные материалы	шт	1	17	
53.	Салфетки универсальные	Материал: Хлопчатобумажная ткань	Расходные материалы	шт	2	35	
54.	Ложка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Расходные материалы	шт	5	85	
55.	Тарелка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Расходные материалы	шт	5	100	
56.	Перчатки одноразовые цветные S,M,L	Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные	Расходные материалы	шт	6	120	
57.	Стакан пластиковый одноразовый	Материал: Пластик Размеры: 200 мл	Расходные материалы	шт	10	170	

58.	Скатерть одноразовая для сервировки столов	Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м.	Расходные материалы	шт	1/5	5	
59.	Жидкое мыло для рук		Расходные материалы	шт	1	17	
60.	Крем чистящий ПЕМОЛЮКС		Расходные материалы	шт	1	17	
61.	Листья салата		Расходные материалы	кг	70	1190	
62.	Редис коасный		Расходные материалы	гр	50	0.850	
63.	Огурцы свежие		Расходные материалы	кг	60	1020	
64.	Лук зеленый		Расходные материалы	гр	40	0.680	
65.	Сметана		Расходные материалы	гр	20	1000	
66.	Яйцо		Расходные материалы	шт	3	150	
67.	Молоко		Расходные материалы	л	270	5400	
68.	Маргарин столовый		Расходные материалы	гр	12	0.204	

69.	Колбаса молочная		Расходные материалы	гр	25	0.425	
70.	Укроп		Расходные материалы	гр	2	0.034	
71.	Соль		Расходные материалы	гр	37	700	
72.	Баклажаны		Расходные материалы	Гр	126	2520	
73.	Грибы шампиньоны		Расходные материалы	Гр	180	3600	
74.	Капуста белокочанная		Расходные материалы	Гр	108	2160	
75.	Картофель		Расходные материалы	Гр	326	6520	
76.	Лук репчатый		Расходные материалы	Гр	195	3900	
77.	Морковь		Расходные материалы	Гр	360	7200	
78.	Свекла		Расходные материалы	Гр	180	2700	
79.	Цукини		Расходные материалы	Гр	54	1080	
80.	Чеснок		Расходные материалы	Гр	17	340	

81.	Брокколи замороженное		Расходные материалы	Гр	100	2000	
82.	Горошек зеленый		Расходные материалы	Гр	100	2000	
83.	Горошек зеленый консервированный		Расходные материалы	Гр	54	1080	
84.	Кукуруза консервированная		Расходные материалы	Гр	54	1080	
85.	Огурцы саленные		Расходные материалы	Гр	160	3200	
86.	Томаты в собственном соку		Расходные материалы	Гр	110	2200	
87.	Рис		Расходные материалы	Гр	53	1060	
88.	Гречка		Расходные материалы	Гр	53	1060	
89.	Булгур		Расходные материалы	Гр	53	1060	
90.	Сухофрукты		Расходные материалы	Гр	110	2200	
91.	Масло оливковое		Расходные материалы	Мл	100	2000	
92.	Масло растительное		Расходные материалы	Мл	180	3600	

93.	Уксус 9%		Расходные материалы	Мл	100	2000	
94.	Уксус яблочный		Расходные материалы	Мл	100	2000	
95.	Дрожжи сухие		Расходные материалы	Гр	35	7000	
96.	Ванильный сахар		Расходные материалы	Гр	100	2000	
97.	Душистый перец горошком		Расходные материалы	Гр	53	1060	
98.	Перец черный молотый		Расходные материалы	Гр	70	1400	
99.	Мускатный орех молотый		Расходные материалы	Гр	70	1400	
100.	Паприка молотая		Расходные материалы	Гр	53	1060	
101.	Соус соевый		Расходные материалы	Мл	53	1060	
102.	Курица тушка		Расходные материалы	Гр	362	7240	
103.	Свинина		Расходные материалы	Гр	108	2160	
104.	Горбуша		Расходные материалы	Гр	110	2200	

105.	Навага		Расходные материалы	Гр	180	3600	
106.	Кальмар		Расходные материалы	Гр	120	2400	
107.	Мука		Расходные материалы	Гр	180	3600	
108.	Сахар		Расходные материалы	Гр	125	2500	
109.	Печень гов		Расходные материалы	Гр	110	2200	

5 Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники

Для преподавателей

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

(Электронные)

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. [Электронный ресурс]: ЭУМК / А. А. Королев. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
- ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
- **Практические занятия по профессии «Повар, кондитер».** Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В.

- Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
 - Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
 - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
 - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно - библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
 - Харченко Н. Э. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
 - **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Для студентов

20. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

(Электронные)

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)

- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
- ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
- **Практические** занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
- Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Харченко Н. Э. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6 Оценка качества освоения программы.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).
 тоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя квалификационный экзамен.

6.1 Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения обучающимся модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)).

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения модулей программы

Наименование модулей	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
Модуль 1.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 75% материала	Форма контроля - тестирование.
Модуль 2.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 75% материала	зачет
Модуль 3.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 75% материала	дз

6.2 Типовое задание для проведения промежуточной аттестации *по Модулям.*

Модуль 2 Теоретическое обучение
Тема 2.1 Введение в профессию
Тест по профессии повар

1. Кулинарная продукция – это...

Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;

Кулинарные изделия и полуфабрикаты;

Совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку.

2. По виду используемого сырья блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты разделяют на:

Отварные, припущенные, жареные;

Закуски, супы, напитки;

Овощные, мясные, рыбные.

3. Как называют повара на судне?

Кок;

Повар I класса;

Матрос.

4. Должен ли иметь повар среднее профессиональное образование?

Да;

Нет;

Да, среднее и начальное профессиональное образование.

5. Требования, предъявляемые к повару прописаны в:

ГОСТ Р-2005;

ОСТ – 1 – 95;

ТУ5463-003-49925672-2005.

6. К корнеплодам относят:

Морковь, картофель, батат;

Морковь, свекла, репа;

Морковь, свекла, кабачки.

7. К десертным овощам относят:

Артишок, спаржа, ревень;

Укроп, эстрагон, чабер;

Персики, бананы, киви.

8. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:

Мытье;

Сортировка;

Калибровка;

Нарезка;

Очистка;

Дочистка.

9. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:

Соломку, дольки, ломтики;

Кубики, брусочки, кружочки;

Бочонки, груши, спирали.

10. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?

Картинг;

Карвинг;

Дайвинг.

11. По содержанию жира рыбу условно делят на три группы:

Тошую, жирную, особо жирную;

Тошую, средней жирности, жирную;

Средней жирности, жирную, особо жирную.

12. Горбуша принадлежит к семейству:

Сельдевых;

Тресковых;

Лососевых.

13. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

Размораживание;

Разделка;

Приготовление полуфабрикатов;

Вымачивание.

14. Рыбу можно разморозить:

В воде, на воздухе и комбинированным способом;

В воде и на воздухе;

Только на воздухе.

15. Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что имеет визигу - ...

Спинные костные жучки;

Слизь на поверхности;

Плотный хрящ.

16. Основными тканями мяса являются:

Мышечная и соединительная;

Мышечная, соединительная, жировая и костная;

Мышечная, соединительная, жировая.

17. Из каких операций состоит разделка полутуш?

Разделка на части, обвалка и жиловка;

Разделка на части, обвалка, жиловка и зачистка;

Обвалка, разделка, жиловка и зачистка.

18. Обвалка – это...

Отделение мякоти от костей;

Удаление хрящей, пленок и жира;

Деление полутуши на части.

19. Заправка птицы можно произвести следующими способами:

«в кармашек», «в одну нить»;

«в одну нить», «в две нити»;

«в одну нить», «в две нити», «в кармашек».

20. Основными способами тепловой обработки являются:

Варка, жарка;

Варка, жарка, припускание;

Тушение, запекание, пассерование.

21. Температура подачи горячих блюд составляет:

50 0С;

14 0С;

75 0С.

22. Для приготовления мясо-костного бульона используют кости и мясо массой:

1,5 – 2 кг;

0,6 – 0,8 кг;

2 – 3 кг.

23. Заправочные супы заправляют:

Свежими овощами;

Пассерованными овощами;

Тушеными овощами.

24. К заправочным супам относят:

Щи, борщи, рассольники;

Окрошка, уха, солянка;

Уха, свекольник, щи зеленые с яйцом.

25. Что закладывают раньше?

Соленые огурцы;

Пассерованные овощи;

Картофель.

Верные ответы

1. а)

2. с)

3. а)

4. с)

5. б)

6. б)

7. а)

8. б), с), а), е), ф), д)

9. с)

10. б)

11. б)

12. с)

13. а), д), б), с)

14. а)

15. с)

Тема 2.2 Требование охраны труда и техники безопасности

Вопросы по модулю:

Вариант № 1.

1. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены:

а) 5,0 кг; б) 6,0 кг; в) 7,0 кг; г) 8,0 кг.

2. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:

а) дисциплинарной; б) общественной; в) административной; г) материальной

3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

а) повторный; б) вводный; в) первичный; г) целевой

4. Кто может быть освобожден от проведения вводного инструктажа по охране труда:

а) никто; б) директор предприятия; в) заведующая столовой.

5. В чем заключается первая доврачебная помощь при термическом ожоге?

а) на обожженный участок кожи наложить стерильную повязку;

- б) на обожженный участок кожи наложить мазь;
- в) обожженный участок кожи промыть водой

6. Допускается ли работать без установленной спецодежды?

- а) допускается; б) можно работать в домашней одежде; в) не допускается

7. Какая продолжительность рабочего времени считается нормальной для взрослых работников?

- а) не более 36 часов в неделю;
- б) не более 50 часов в неделю;
- в) не более 40 часов в неделю

8. Чем обеспечивается пожарная безопасность?

- а) системой предотвращения пожара;
- б) системой противопожарной защиты;
- в) организационно-технические мероприятия;
- г) сиреной пожарной машины

9. Что относится к первостепенным нормативным актам в области охраны труда?

- а) Трудовой Кодекс РФ;
- б) Гражданский кодекс РФ;
- в) Кодекс об административных правонарушениях РФ;
- г) ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования»;
- д) Уголовный кодекс РФ

10. По какой форме составляется первоначальный документ по расследованию несчастного случая на производстве (акт)?

- а) форма Н-3;
- б) форма Н-10;
- в) форма Н-1;
- г) форма Н-5.

11. Какие вредные вещества воздействуя на организм человека вызывают развитие злокачественных опухолей?

- а) канцерогенные; б) сенсibiliзирующие; в) мутагенные

12. Каковы причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях?

- а) нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем;
- б) неисправность электропроводки и электроустановок;
- в) неисправность дымоходов и печей;
- г) самовозгорание материалов;
- д) нарушение правил курения

13. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- а) выходить на улицу;
- б) для создания микроклимата;
- в) для красоты внешнего вида;
- г) для предотвращения обсеменения микробами

14. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

- а) несчастный случай на производстве;

- б) производственная травма;
- в) профессиональное заболевание;
- г) порезы

15. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:

- а) 24 часа; б) в течение 10 дней; в) немедленно; г) в течение месяца

Эталон ответов к тесту № 1.

Тема: Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.

Вариант №1

№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
п/о	в	б	в	а	а	в	в	а,б,в	а,б,в,г	в	а	а,б,в,г,д	г	в	в

Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Задание 1

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4. ОК 1- ОК 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания 4 часов.

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат, нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы. Приготовить полуфабрикат зразы.
4. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 2

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4. ОК 1- ОК 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать кружочками.
2. Подготовить полуфабрикат, из рыбной котлетной массы зразы, рубленные.
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат азу из свинины
4. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 3

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4. ОК 1- ОК 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания 4 часов.

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать фигурной нарезкой (груша).
2. Подготовить полуфабрикат, из рыбной котлетной массы тельное.
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.
4. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 4

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4. ОК 1- ОК 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания 4 часов.

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать фигурной нарезкой(бочонки).
2. Подготовить полуфабрикат, из пластованной рыбы без кожи и костей зразы донские.
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат бефстроганов из свинины
4. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 5

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4. ОК 1- ОК 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания 4 часов.

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель стружкой.
2. Подготовить полуфабрикат, из пластованной рыбы без кожи и костей для жарки рыба в тесте.

3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы. Приготовить полуфабрикат котлета театральная.
4. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Тема 3.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента горячих блюд

Практическая работа № 1 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску заправочных супов: борщ, рассольник, солянка сборная мясная, щи по-уральски.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложкостоловые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
 - Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Борща»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе

Операция №2. Подготовка мясокостного бульона

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2...3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жирлишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5...2 часа.

Операция №3. В кипящий бульон или воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин.

Операция №4. Подготовка овощей для пассирования

- Обработать овощи;
- Нарезать, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики);
- Пассировать овощи в сотейнике с растительным маслом
- Соединить пассированные овощи с бульоном и варить на умеренном нагреве 8.10 мин;
- В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до кипения;

Операция №5. При отпуске в тарелку кладут сметану, зелень.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	200	160		
Капуста свежая	150	120		
или квашеная	171	120		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	30	30		
Кулинарный жир	20	20		
Сахар	10	10		
Уксус 3%-ный	16	16		
Бульон или вода	800	800		
Выход		1000		3 х 500

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Тема 3.3. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическая работа № 1

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей: салат «Греческий», салат «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
На выполнение работы отводится 1 час.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов. Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Греческий» 2 порции/100гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Цезарь», 2 порции/180гр.
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на салат Греческий

	Ингредиенты	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры	60	54
2	Огурцы	55	52
3	Перец болгарский (сладкий)	25	19
4	Листья салата	15	11
5	Брынза	30	29
6	Оливки, консервированные без косточки	15	15
7	Масло оливковое	20	20
8	Соль	4	4
	выход		200

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.

Операция 4. Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками. Операция 5. На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.

Операция 7. Сверху уложить нарезанные овощи.

Операция 8. Добавить маслины, оливки, брынзу.

Операция 9. Полить салат маслом оливковым.

Операция 10. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Практическая работа № 2

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, , холодильное оборудование, весы, производственные столы; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

Приготовить, оформить для подачи салат «Из сыра с яблоком» 2 порции/100гр.

Приготовить, оформить для подачи салат «Из морской капусты.», 5 порции/100гр.

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК салат из сыра с яблоком

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	84	80
2	Яблоки	52	36
3	Сметана	80	80
4	Кислота лимонная	0,2	0,2
5	Сахар	3	3
6	Помидоры свежие	10	10
7	Зелень	2	2
	Масса готового блюда	—	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата из сыра с яблоком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сыр натирают на крупной терке,

Операция 4. Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке.

- Операция 6. Сыр и яблоки заправляют сметаной
 Операция 7. Добавляют соль, лимонную кислоту.
 Операция 8. Добавляют сахар и перемешивают.
 Операция 9. Подготовить посуду для отпуска.
 Операция 10. Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью.
 Операция 11. Оформить и подать.
 Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к оформлению, реализации и хранению

Особенности оформления. Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке. При отпуске салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают зеленью.

Правила подачи. Температура подачи не выше 14С.

Сроки реализации и хранения. Салат выставляется в порционном виде в охлажденную витрину, срок хранения не более 30 мин.

Тема 3.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Практическая работа

Последовательность выполнения операций для приготовления

Мусс клюквенный

1. Рассчитать количество продуктов.

Рецептура Мусс клюквенный

Наименование продукта	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	158	150		
или сок клюквенный натуральный (консервы)	150	150		
Сахар	160	160		
Желатин	20	20		
Вода	800	800		
Выход	-	1000	-	200

2. Организовать рабочее место. Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. Подготовить сырьё. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1—1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6—8 раз. Приготовить клюквенный сироп.

4. Соединение сиропа с желатином. Сироп и желатин соединяют, охлаждают до 30—40 °С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35 °С).

5. Охлаждение и отпуск. Мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным (рец. № 621) или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

6. Прodeгустировать, дать оценку качества.

Требования к качеству

Внешний вид – пышная застывшая масса, форма соответствует формочке, в которой его приготовили;

Цвет – нежно-розовый;

Вкус – сладкий с привкусом клюквы.

Запах – клюквы;

Консистенция – мелкопористая, нежная, слегка упругая.

Итоговая аттестация

7.1 Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квал.экзамена, с элементами демонстрационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей, с рекомендуемым привлечением внешних экспертов от организаций работодателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится с участием аттестационной комиссии.

7.2 К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

7.3 Квал.экзамен, с элементами демонстрационного экзамена проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих.

7.3 Квал.экзамен, с элементами демонстрационного экзамена независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена рекомендуется привлекать представителей работодателей или их объединений.

7.4 Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

7.5 В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

7.6 Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) квал.экзамен, с элементами демонстрационного экзамена по профессии;
- 2) экзаменационные билеты/тестирование

По результатам итоговой аттестации, выставляется отметка по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») с присвоением квалификации).

7.7 Типовое задание квал.экзамена, с элементами демонстрационного экзамена по профессии включает в себя:

- Модуль 1. Приготовить и подать холодное блюдо « салат « Весна»

Время выполнения 2ч

Экзаменуемому предоставляется: Укомплектованное рабочее место, расходный материал, продукты, технологические карты, чек лист в бумажном виде, спецодежда (белый китель, колпак, черный и белый фартук, черные брюки, сменная обувь закрытая с прорезининой подошвой.

Необходимо ознакомиться с рабочим местом, получить информацию по технике безопасности оборудования, инвентаря, санитарии и гигиены.

Проверить наличие продуктов для приготовления салата « Весна»

Приготовить и подать салат 2 порции весом 100гр, презентовать блюдо на тарелки диаметром 30-32см. Температура подачи от 0- до 14 градусов.

Убрать рабочее место

- Модуль 2. Приготовить и подать горячее блюдо « Омлет смешанный»

Время выполнения 2ч

Экзаменуемому предоставляется: Укомплектованное рабочее место, расходный материал, продукты, технологические карты, чек лист в бумажном виде, спецодежда (белый китель, колпак, черный и белый фартук, черные брюки, сменная обувь закрытая с прорезиненой подошвой.

Необходимо ознакомиться с рабочим местом, получить информацию по технике безопасности оборудования, инвентаря, санитарии и гигиены.

Проверить наличие продуктов для приготовления « Омлета смешанного»

Приготовить и подать «омлет смешанный» две порции. Весом 120гр, презентовать блюдо на тарелки диаметром 30-32см,. Температура подачи от 65-75 градусов.

Убрать рабочее место

Общее время выполнения заданий: 4 академических часа

Задание на выполнение:

Наименование	Степень оценивания
Задание для проверки теоретических знаний	2 «неудовлетворительно»
	3 «удовлетворительно»
	4 «хорошо»
	5 «отлично»
Задание для проверки практических знаний (ход, проверка работы)	Выполнено / не выполнено

8.1 Контрольно-оценочные средства обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

8.2 Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

Составители программы:

Чиж Иванна Михайловна, преподаватель КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж»

Жигалова Екатерина Ивановна, мастер п/о КГБ ПОУ «Автомобильно - технический колледж»