Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Институт подготовки кадров»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНО ДПО «ИПК»
_____ / Е.А.Фокина
«05» 01 2018 г.

ПРОГРАММА
дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая)
«Повар»

ИЖЕВСК, 2018

Пояснительная записка.

Программа предназначена всем желающим освоить поварское искусство на базовом уровне и применять полученные навыки для собственных нужд.

Данная программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2018 г. N196"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам".

К ее освоению допускаются любые лица без предъявления к уровню образования, не младше 18 лет.

Объем программы: программа рассчитана на 24 часа очного обучения, срок освоения образовательной программы составляет 1 месяц.

Форма обучения: очная.

Цель обучения: состоит в овладении базовыми технологиями поварского искусства.

Содержание: данная программа включает в себя теоретическую и практическую части.

В процессе теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы повара, технологическим оборудованием предприятий общественного питания, его устройством и правилами безопасной эксплуатации, технологией механической кулинарной обработки сырья, технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки и другие вопросы.

На практических занятиях обучающиеся приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, по приготовлению блюд и изделий, требующих простой кулинарной обработки, из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы, а также супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; проводится показ трудовых приемов; инструктаж по технике безопасности на каждом рабочем месте, при выполнении каждой трудовой операции и эксплуатации каждого вида технологического оборудования,

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Повар **должен знать:**

- правила санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- техническое оснащение и организацию рабочего места;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов, требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий; творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар **должен уметь:**

- соблюдать правила санитарии и гигиены на пищевом производстве;
- технически оснастить и организовать рабочее место;
- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать и начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Организационно - педагогические условия:

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, консультации, самостоятельное изучение материала с использованием дистанционной образовательной платформы.

Имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, а также оборудованные лаборатории для проведения практических занятий по приготовлению пищи. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью и оборудованием, необходимым инструментарием и посудой.

Реализация программы обеспечена педагогическими работниками. Все преподаватели имеют высшее образование.

При подготовке слушателей преподаватели стремятся органично сочетать глубокую теоретическую подготовку и развитие системы практических знаний и навыков, обеспечивая высокую конкурентоспособность прошедших обучение.

Все преподаватели, участвующие в реализации данной программы, являются специалистами с большим опытом практической деятельности.

Формы аттестации:

Проводится в виде зачета

- теоретическая часть – в виде тестирования.
- практическая часть – приготовление блюда согласно рецептуре (на выбор преподавателя).

Лицам, успешно сдавшим зачет, по результатам обучения выдается сертификат.

Календарный учебный график:

Образовательный процесс начинается по мере набора групп обучающихся.

Занятия – 2 раза в неделю по 4 ак.часа.

График учебного процесса													Сводные данные по бюджету времени	
Месяц	1 месяц обучения				2 месяц обучения				3 месяц обучения					
№ недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Недели	Часы
														24

Т – теоретическое обучение, П- практическое обучение, З-зачет

Учебный план
дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы
«Повар».

№п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час	Формы аттестации
1	Основы теоретических знаний.	8	зачет
2	Практическое обучение.	16	зачет
	ИТОГО:	**24**	

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
модуля «Основы теоретических знаний».

Пояснительная записка.

Данный модуль программы предполагает получение комплекса знаний, необходимых повару 3разряда для выполнения его функциональных обязанностей.

Объем программы: программа модуля рассчитана на 8 часов обучения, срок освоения образовательной программы составляет 1-2 недели.

Содержание модуля: модуль включает в себя знакомство с правилами санитарии и гигиены, техническим оснащением и организацией рабочего места повара, физиологией питания, товароведением продовольственных товаров, а также теорией кулинарии (правилами приготовления блюд и изделий, требующих простой кулинарной обработки).

Планируемые результаты обучения по модулю:
а) по окончании обучения по данному модулю обучающийся *должен знать*:
- организацию рабочего места, его техническое оснащение;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов; оборудованию,

посуде, таре; кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд;
- понятия: энергетическая ценность пищи, пищеварение и усвояемость пищи;
- правила рационального сбалансированного питания, требования к режиму питания, основы лечебно-профилактического питания;
- пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления;
- общие сведения по товароведению пищевых продуктов (овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки; рыба и рыбные продукты; мясо и мясные продукты; молоко и молочные продукты; яйца и яичные продукты; пищевые жиры; зерно и продукты его переработки; крахмал; сахар; кондитерские изделия; вкусовые продукты (чай, кофе и кофейные напитки); хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители;
- механическую кулинарную обработку продуктов (овощей и грибов; рыбы и морепродуктов; мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы);
- тепловую кулинарную обработку продуктов - варку, жарку и их разновидности; комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки);
- основы кулинарии: роль и значение блюд в питании, их классификация, характеристики, ассортимент, пищевая ценность, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, органолептическая оценка, нормы выхода, правила подачи, общие принципы к оформлению (супы, соусы, блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, блюда и гарниры из овощей; рыбные и мясные блюда, блюда из яиц и творога, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, изделия из теста);

По окончании изучения модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме экзамена в виде тестирования.

Учебно-тематический план модуля
«Основы теоретических знаний».

№ п/п	Тема	Всего, час	Форма контроля
1	**Основы теоретических знаний.**		
1.1	Правила санитарии и гигиены в пищевом производстве.	**0,5**	зачет
1.2	Основы физиологии питания.	**1**	зачет
1.3	Товароведение пищевых продуктов.	**1**	зачет
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места.	**1**	зачет
1.5	Кулинария: технология приготовления и оформления блюд и гарниров: - из овощей и грибов - из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - супов, соусов - из рыбы - из мяса и домашней птицы - холодных блюд и закусок - сладких блюд и напитков.	**4**	зачет
	Зачет.	**0,5**	экзамен
	ИТОГО:	**8**	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

1. Основы теоретических знаний (8 час).

1.1. Правила санитарии и гигиены в пищевом производстве (0,5ч):

- Личная гигиена работников питания: значение, санитарные требования, санитарный режим; медицинское обследование, прививки.
- Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов: санитарные требования к транспорту, к условиям хранения пищи, к складским помещениям.

- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре: санитарные требования к материалу, инвентарю, инструментам, посуде; маркировка; моющие средства.
- Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и к процессу приготовления блюд: санитарные требования к механической обработке продуктов, к тепловой обработке и к приготовлению скоропортящихся блюд.
- Санитарные требования к отпуску готовой пищи, к продаже полуфабрикатов и готовой продукции.
- Санитарные требования к обслуживанию покупателей.

1.2. Основы физиологии питания (1ч):

- Введение: общие понятия о предмете.
- Пищевые вещества и их значение: роль пищи для организма человека; понятия о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы, витамины).
- Пищеварение и усвояемость пищи: понятие о процессе пищеварения; схема пищеварительного тракта; усвояемость пищи.
- Обмен веществ и энергии: общее понятие об обмене веществ и энергии.
- Питание различных групп населения: энергетическая ценность пищи; рациональное сбалансированное питание; требование к режиму питания; лечебно-профилактическое питание.
- Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления: общее понятие об инфекционных заболеваниях; инкубационный период; пищевые инфекции.

1.3. Товароведение пищевых продуктов (0,5 ч):

- Введение, общие сведения по товароведению пищевых продуктов: предмет и задачи; понятие о товаре, классификация, стандартизация; химический состав пищевых продуктов; энергетическая ценность; основы хранения пищевых продуктов.
- Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки: классификация овощей и плодов; особенности химического состава; характеристика основных видов; показатели качества; условия хранения; химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов; продукты переработки овощей, плодов и грибов; способы переработки; сушеные овощи, плоды и грибы; консервы овощные и плодово-ягодные.
- Рыба и рыбные продукты: основные семейства рыб; химический состав и пищевая ценность; живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе; соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба, балычные изделия; рыбные консервы и презервы; сущность консервирования; нерыбные продукты моря.
- Мясо и мясные продукты: мясо убойных животных, химический состав и пищевая ценность; ткани мяса; классификация; мясные полуфабрикаты; субпродукты; мясо птицы; колбасные изделия; мясокопчености; мясные консервы.
- Молоко и молочные продукты: молоко, сливки. кисломолочные продукты; сыры.
- Яйца и яичные продукты: яйца куриные, пищевая ценность, виды и категории, показатели качества; яйцепродукты.
- Пищевые жиры: растительные масла; масло коровье; животные топленые жиры; маргарин; кулинарные жиры.
- Зерно и продукты его переработки: крупа; мука; макаронные изделия.
- Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия: крахмал, сахар, кондитерские изделия; виды, сорта, показатели качества, химический состав; какао-порошок.
- Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки.
- Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.

1.4. Техническое оснащение и организация рабочего места (1ч):

- оборудование и инструментарий, необходимый для первичной, механической и тепловой обработки различных продуктов.

1.5. Кулинария: технология приготовления и оформления блюд и гарниров (4 ч):

- *Введение*:

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.

- *Механическая кулинарная обработка овощей и грибов:*

Значение овощей в питании, классификация, подготовка к фаршированию, приготовление полуфабрикатов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка и промывание.

Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных; кулинарное использование. Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

- *Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов:*

Пищевая ценность, кулинарное использование, классификация, виды рыб. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

- *Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы:*

Товароведно-технологическая характеристика, строение тканей, химический состав, значение в питании. Кулинарная обработка мяса, разделка и обвалка туш, приготовление полуфабрикатов, рубленой и котлетной массы. Обработка костей и субпродуктов.

Пищевая ценность и характеристика птицы и дичи, обработка, заправка и приготовление полуфабрикатов. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

- *Тепловая кулинарная обработка продуктов:*

Характеристика способов обработки. Изменение пищевых веществ, в процессе тепловой обработки. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

- *Супы:*

Роль первых блюд в питании. Классификация. Технология приготовления бульонов. Характеристика и технология приготовления супов.

- *Соусы:*

Роль соусов в питании, классификация, приготовление мучных пассеровок. Приготовление соусов с мукой и без муки. Соусы промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения.

- *Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*:

Значение в питании этой группы блюд. Каши, общая характеристика и правила варки. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

- *Блюда и гарниры из овощей:*

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

- *Рыбные блюда:*

Значение в питании, процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, классификация. Блюда из отварной, припущенной, жаренной, запеченной рыбы. Фарширование рыбы. Блюда из котлетной массы, нерыбных морепродуктов.

- *Мясные блюда:*

Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из вареного, жаренного, тушеного, запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.

- *Блюда из яиц и творога:*

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

- *Холодные блюда и закуски:*

Значение и классификация, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров. Бутерброды. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Блюда и закуски. Требования к качеству, сроки хранения.

- *Сладкие блюда:*

Значение в питании, классификация, подача. Приготовление компотов, киселей, желе. Горячие сладкие блюда.

- *Напитки:*

Напитки. Ассортимент. Приготовление, требования к качеству, сроки хранения.

- *Изделия из теста:*

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста;

ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.
Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.
Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Зачет (0,5 ч).

- теоретическая часть - в форме тестирования.

Тестовые задания
для проведения промежуточной аттестации по разделу «Основы теоретических знаний»:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
а) клубнеплоды
б) корнеплоды
в) плодовые
г) пряные.

2. Какие грибы необходимо замачивать 3-4часа?
а) свежие
б) маринованные
в) соленые
г) сушеные.

3. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
а) соломка
б) крупный кубик
в) мелкий кубик
г) брусочки.

4. Температура подачи блюд из овощей:
а) 75°С
б) 65°С
в) 55°С
г) 80°С.

5. Укажите группу, из которой приготавливают крупеник:
а) рисовая
б) гречневая
в) перловая.

6. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:
а) 5-6 раз
б) в 2 раза
в) в 2,5-3 раза
г) в 8раз

7. Яйцо в «мешочек» варят:
а) 2,5-3 мин
б) 4,5-5 мин

в) 7 мин
г) 8 мин.

8. Срок хранения пудинга творожного:
а) 1час
б) 15 мин
в) 30 мин
г) не подлежит хранению.

9. Виды заправочных супов:
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный
в) борщ украинский, суп-пюре из картофеля, суп молочный
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

10. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90°С
б) 50-60°С
в) 110-120°С
г) 130-140°С.

11. В состав котлетной массы на 1кг чистого филе рыбы входят:
а) хлеб пшеничный – 250г., вода или молоко – 100г., соль - 9г., перец -1г;
б) хлеб пшеничный – 250г., вода или молоко – 300-350г., соль - 20г., перец -1г;
в) хлеб пшеничный – 300г., молоко – 350г., соль - 20г., перец -1г;
г) хлеб пшеничный – 150г., вода – 250г., соль - 10г., перец -1г.

12. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:
а) 2ч
б) 1ч
в) 30мин
г) 1,5 часа.

13. Для жарки используют следующие части говядины:
а) лопаточная, пашина
б) толстый край, вырезка
в) боковая, наружные части задней части
г) покромка, грудинка, шея.

14. Полуфабрикаты из натурально - рубленой массы:
а) шницель, бифштекс, фрикадельки
б) тельное, рулет, биточки
в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет
г) тефтели, рулет, шницель.

15. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:
а) жареным
б) припущенным
в) тушенным
г) запеченным.

16. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

а) муке
б) сухарях
в) льезоне, сухарях
г) муке, льезоне, сухарях.

17. Канапе – это бутерброд:
а) открытый
б) закрытый
в) закусочный
г) сложный.

18. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:
а) мелким кубиком
б) ломтиком
в) соломкой
г) брусочками.

19. К горячим сладким блюдам относятся:
а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный.

20. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
а) при отпуске кладут взбитые сливки
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого
г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

Эталоны ответов итогового контроля.

№ вопроса	вариант ответа
1	в
2	г
3	б
4	б
5	б
6	в
7	б
8	в
9	б
10	в
11	б
12	а
13	б
14	а
15	г
16	а
17	в
18	б
19	б
20	в

Критерии оценивания.

Каждый правильный ответ оценивается, а 5 баллов.
Максимальное количество баллов 100.

Критерии оценки:

Количество баллов	100-90	89-80	79-70	менее 70
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Л.Г. Шатун «Кулинария» Москва, Издательский центр «Академия» 2012
2. Н.Р. Успенская. Практическое пособие для повара. Москва «Экономика», 1982г
3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Издательский центр «Академия» 2009
4. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», Издательский центр «Академия» 2012
5. «Повар» Минск «Современная школа» 2009
6. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательский центр «Академия» 2014
7. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», Издательский центр «Академия» 2012
8. В.П.Андросова. Т.В.Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4-х частях, - М.: Издательский центр «Академия», 2011
9. А.И.Здобнов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - Киев, «А.С.К.», 2011
10. Ф.Л.Марчук. Учебные элементы.

2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
модуля «Практическое обучение».

Пояснительная записка.

Данный модуль программы предполагает практическую отработку кулинарных навыков, необходимых для повара 3 разряда.

Объем программы: программа модуля рассчитана на 16 часов обучения, срок освоения образовательной программы составляет 2 недели.

Содержание модуля: модуль включает в себя знакомство с правилами приготовления блюд и изделий, требующих простой кулинарной обработки, а также овладение основными практическими

навыками по их приготовлению; в процессе обучения обучающийся приобретает новые профессиональные компетенции.

Планируемые результаты обучения по модулю:

а) по окончании обучения по данному модулю обучающийся *должен уметь*:

- рационально организовывать рабочее место, соблюдать правила санитарии и гигиены, ТБ
- правильно и по назначению применять оборудование;
- соблюдать правила личной гигиены;
- соблюдать санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов; оборудованию, посуде, таре; кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд;
- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать и начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

По окончании изучения модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме экзамена в виде выполнения практической работы по приготовлению одного из перечня блюд, требующих простой кулинарной обработки.

Учебно-тематический план модуля
«Практическое обучение».

№ п/п	Тема	Всего, час	Форма контроля
	Практическое обучение.		
1	Приготовление **блюд и изделий, требующий простой кулинарной обработки:**	**14**	зачет
1.1	Приготовление блюд из овощей и грибов (основные и простые блюда).	2	
1.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (простые блюда и гарниры).	2	
1.3	Приготовление супов и соусов (простые супы и соусы).	2	
1.4	Приготовление блюд из рыбы (с костным скелетом; простые блюда).	2	
1.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (простой кулинарной обработки; простые блюда).	2	
1.6	Приготовление холодных блюд и закусок (простые блюда).	2	
1.7	Приготовление сладких блюд и напитков (простые блюда).	2	
	Промежуточная аттестация.	**2**	экзамен
	ИТОГО:	**16**	

Содержание программы модуля
«Практическое обучение».

1. Приготовление блюд и изделий, требующих простой кулинарной обработки (14ч):

1.1 Приготовление блюд из овощей и грибов (основные и простые блюда) (2ч)

Произведение первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.

1.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (простые блюда и гарниры) (2ч)

Произведение подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и творога. Приготовление и оформление мучных блюд из теста с фаршем.

1.3 Приготовление супов и соусов (простые супы и соусы) (2ч).

Приготовление бульонов и отваров. Приготовление супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление холодных и горячих соусов.

1.4 Приготовление блюд из рыбы (с костным скелетом; простые блюда) (2ч).

Произведение обработки рыбы. Произведение приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы. Приготовление и оформление блюд из рыбы.

1.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (простой кулинарной обработки; простые блюда) (2ч).

Произведение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Произведение обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.

1.6 Приготовление холодных блюд и закусок (простые блюда) (2ч).

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление холодных закусок. Приготовление и оформление холодных блюд.

1.7 Приготовление сладких блюд и напитков (простые блюда) (2ч).

Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление горячих напитков. Приготовление и оформление холодных напитков.

Зачет ***(2 часа).***

Включает в себя:

- Проверку теоретических знаний - ответы на вопросы по билетам.
- Практическую работу - приготовление одного из видов блюд.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Билеты для проверки теоретических знаний на квалификационном экзамене.

1 вопрос - из раздела «Основы санитарии и гигиены»
2 вопрос – из раздела «Основы физиологии питания»
3 вопрос – из раздела «Оборудование предприятий общественного питания»
4 вопрос – из раздела «Товароведение»
5 вопрос – из раздела «Кулинария (первичная обработка)».
6 вопрос – из раздела «Кулинария (технология приготовления, подача)».

Билет №1

1) Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2) Химический состав пищи (перечислить основной состав). Значение питания в жизнедеятельности человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубке.
4) Хранение продовольственных товаров (скоропортящихся, консервированных).
5) Первичная обработка картофеля, простые нарезки, их кулинарное назначение.

6) Технология приготовления и подача супа картофельного с фрикадельками.

Билет №2

1) Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.
2) Роль белка в химическом составе пищи для организма человека.
3) Правила эксплуатации и ТБ при работе на электрической плите.
4) Клубнеплоды, капустные овощи, корнеплоды. Товароведная характеристика, пищевая ценность, назначение.
5) Первичная обработка моркови, простые нарезки, их кулинарное назначение.
6) Технология приготовления и подача котлет морковных с соусом молочным.

Билет №3

1) Мытье инвентаря, оборудования и посуды.
2) Значение жиров в химическом составе пищи.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с жарочным шкафом.
4) Корнеплоды. Химический состав, назначение.
5) Первичная обработка капусты, нарезки, их кулинарное назначение.
6) Технология приготовления и подача щей из свежей капусты с картофелем.

Билет №4

1) Моющие и дезинфицирующие средства.
2) Значение углеводов в химическом составе пищи.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности на пароконвектомате.
4) Плодовые овощи. Товароведная характеристика, назначение.
5) Обработка чешуйчатой рыбы.
6) Технология приготовления и подача блюда «Рыба жареная с гарниром» (гарнир- картофель жареный).

Билет №5

1) Санитарные требования к уборке помещений.
2) Участие минеральных веществ в организме человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электронными весами.
4) Листовые овощи. Товароведная характеристика, кулинарное назначение.
5) Пластование рыбы на филе.
6) Технология приготовления и подача блюда «Рыба, запеченная по-русски».

Билет №6

1) Обработка яиц.
2) Роль воды в организме человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с блинницей.
4) Грибы. Пищевая ценность, кулинарное назначение.
5) Пластование рыбы на филе.
6) Технология приготовления и подача блюда «Биточки рыбные с гарниром» (гарнир-картофельное пюре).

Билет №7

1) Кишечные инфекции.
2) Витамины. Значение в питании и жизнедеятельности человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с фритюрницей.
4) Продукты переработки овощей, грибов и плодов.
5) Разделка четвертины говядины (передняя часть).
6) Технология приготовления и подача блюда «Гуляш с гарниром» (гарнир- каша вязкая).

Билет №8

1) Пищевые отравления.
2) Основы рационального питания.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на протирочной машине.
4) Быстрозамороженные овощи и плоды. Условия хранения.
5) Кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6) Технология приготовления и подача блюда «Бифштекс рубленый с гарниром» (гарнир-сложный).

Билет №9

1) Борьба с грызунами.
2) Процессы пищеварения.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубке.
4) Крупы: гречневая крупа, рис. Товароведная характеристика, условия хранения.
5) Первичная обработка свеклы, нарезки, ее кулинарное назначение.
6) Технология приготовления и подача борща с фасолью (сибирского).

Билет №10

1) Санитарные требования к транспортировке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
2) Режим питания.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на электрической плите.
4) Пшено. Товароведная характеристика, условия хранения.
5) Первичная обработка лука, нарезки, его кулинарное назначение.
6) Технология приготовления и подача супа «Рассольника ленинградского».

Билет №11

1) Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2) Химический состав пищи (перечислить основной состав). Значение питания в жизнедеятельности человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с жарочным шкафом.
4) Мука. Получение, условия хранения.
5) Произвести перерасчет сырья на 10 порций супа фруктового с сухофруктами.
6) Технология приготовления и подача супа сладкого из сухофруктов.

Билет №12

1) Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.
2) Роль белка в химическом составе пищи для организма человека.
3) Правила эксплуатации и ТБ при работе на пароконвектомате.
4) Макаронные изделия. Виды, условия хранения.
5) Обработка листовых овощей.
6) Технология приготовления и подача салата витаминного.

Билет №13

1) Мытье инвентаря, оборудования и посуды.
2) Значение жиров в химическом составе пищи.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электронными весами.
4) Мясо крупного и мелкого скота. Определение пригодности к использованию (клеймо ветнадзора).
5) Разделка четвертины говядины (задняя часть).
6) Технология приготовления и подача блюда «Азу».

Билет №14

1) Моющие и дезинфицирующие средства.
2) Значение углеводов в химическом составе пищи.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с блинницей.
4) Методы определения доброкачественности мяса.
5) Разделка свинины, кулинарное назначение частей.
6) Технология приготовления и подача блюда «Котлеты рубленые с гарниром» (гарнир – гороховое пюре).

Билет №15

1) Санитарные требования к уборке помещений.
2) Участие минеральных веществ в организме человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с фритюрницей.
4) Мясные субпродукты. Пищевая ценность.
5) Обработка яиц.
6) Технология приготовления и подача блюда «Омлет» (фаршированный; с мясопродуктами).

Билет №16

1) Обработка яиц.
2) Роль воды в организме человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на протирочной машине.
4) Мясо птицы. Пищевая ценность.
5) Произвести перерасчет сырья на 5порций пудинга из творога (запеченого).
6) Технология приготовления и подача блюда «Пудинг из творога».

Билет №17

1) Кишечные инфекции.
2) Витамины. Значение в питании и жизнедеятельности человека.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубке.
4) Мясопродукты. Разновидности и пищевая ценность.
5) Произвести перерасчет сырья на 5 порций супа молочного с домашней лапшой.
6) Технология приготовления и подача супа молочного с домашней лапшой.

Билет №18

1) Пищевые отравления.
2) Основы рационального питания.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на электрической плите.
4) Рыба. Химический состав. Классификация по строению скелета и месту обитания.
5) Правила приготовления и подачи чая. Разновидности подачи (2 способа).
6) Технология приготовления и подача блюда «Рулет куриный с рисом, припущенным».

Билет №19

1) Борьба с грызунами.
2) Процессы пищеварения.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с жарочным шкафом.
4) Рыбные продукты (соленая рыба, рыбные консервы).
5) Произвести перерасчет сырья на 5 порций сырников.
6) Технология приготовления и подача сырников со сладким соусом.

Билет №20

1) Санитарные требования к транспортировке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
2) Режим питания.
3) Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на пароконвектомате.
4) Икра, балычные изделия. Дефекты при хранении.
5) Правила приготовления и подача какао.
6) Технология приготовления и подача каши молочной вязкой.

Практические темы
для практической квалификационной работы на квалификационном экзамене.

Билет №1

Практика приготовления: супа картофельного с фрикадельками.

Билет №2

Практика приготовления: котлет морковных с соусом молочным.

Билет №3

Практика приготовления: щей из свежей капусты с картофелем.

Билет №4

Практика приготовления: блюда «Рыба жареная с гарниром» (гарнир- картофель жареный).

Билет №5

Практика приготовления: блюда «Рыба, запеченная по-русски».

Билет №6

Практика приготовления: блюда «Биточки рыбные с гарниром» (гарнир-картофельное пюре).

Билет №7

Практика приготовления: блюда «Гуляш с гарниром» (гарнир- каша вязкая).

Билет №8

Практика приготовления: блюда «Бифштекс рубленый с гарниром» (гарнир-сложный).

Билет №9

Практика приготовления: борща с фасолью (сибирского).

Билет №10

Практика приготовления: супа «Рассольника ленинградского».

Билет №11

Практика приготовления: супа сладкого из сухофруктов.

Билет №12

Практика приготовления: салата витаминного.

Билет №13

Практика приготовления: блюда «Азу».

Билет №14

Практика приготовления: блюда «Котлеты рубленые с гарниром» (гарнир – гороховое пюре).

Билет №15

Практика приготовления: блюда «Омлет» (фаршированный; с мясопродуктами).

Билет №16

Практика приготовления: блюда «Пудинг из творога».

Билет №17

Практика приготовления: супа молочного с домашней лапшой.

Билет №18

Практика приготовления: блюда «Рулет куриный с рисом, припущенным».

Билет №19

Практика приготовления: сырников со сладким соусом.

Билет №20

Практика приготовления: каши молочной вязкой.