

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬ-
НОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ
«Образовательный ком-
плекс «СтартУМ»»

_____/Солдатова Т.В./
«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ «Губкин-
ский горно-политехнический
колледж»

_____/Николаев Н.Н./
«__» _____ 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
срок реализации – 2 года**

Автор-составитель:

мастер производственного обучения
Псарёва Елена Борисовна

г. Губкин
2023

Авторская дополнительная профессиональная программа «Кудесники кухни» социально-педагогической направленности.

Автор-составитель программы:

Псарёва Елена Борисовна, мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Год разработки дополнительной профессиональной программы – 2022 год

Введение

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, изделия из теста. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков учащимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Пояснительная записка

Программа «Кудесники кухни» предполагает изучение необходимых теоретических сведений и получения практических навыков в области кулинарии. Способствует формированию технологической и кулинарной культуры, овладение знаниями, умениями и навыками по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовлению блюд, изделий из теста, сервировки стола. Программа позволяет учащимся оценить свои потребности, возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности. Информационные материалы и литература.

Актуальность программы заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у учащихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду, творчеству, что отвечает запросу общества на современном этапе развития общества. Позволяет решить ряд актуальных вопросов: занятость детей в свободное время и параллельно с учебой в школе, получить профессиональные навыки повара, пробуждение интереса к новому виду деятельности, профессиональное самоопределение.

Отличительными особенностями данной программы, от уже существующих программ по кулинарии является: более широкий перечень предлагаемых разделов и тем с углубленным их изучением, увеличение количества часов на выполнение практических заданий, в частности по теме «Технология приготовления супов», «Изделия из теста». Большое значение придается самостоятельной работе учащихся, в том числе с литературой, интернет-ресурсами (создание проектов, подготовка к конкурсам, занятиям).

Педагогическая целесообразность.

В процессе реализации программы, учащиеся приобретают навыки самостоятельной деятельности, приучаются к коллективному труду, что способствует достижению высоких результатов в работе. Изучение кулинарного

дела помогает учащимся в успешном освоении школьных дисциплин, таких как: биология (физиология и строение органов человека), химией (химический состав продуктов), историей (традиционные блюда России и других стран), информатикой (создание презентаций, работа с электронной кулинарной энциклопедией), знание и соблюдение техники безопасности во время занятий на прямую связано с предметом ОБЖ.

Цель программы: оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара, творческой самореализации личности учащегося, формирование навыков здорового образа жизни, а так же адаптация его в современном обществе.

В процессе обучения предусматривается решение следующих **задач:**

Обучающие:

- познакомить учащихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения здорового и рационального питания,
- познакомить с организацией труда и техникой безопасности при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и других национальных кухонь;
- обучить оформлению и подачи блюд, сервировке стола к завтраку, обеду и ужину;
- познакомить с работой в сфере обслуживания и питания.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у учащихся;
- развить творческую активность через вовлечение каждого учащегося в процесс освоения кулинарного мастерства;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитать целеустремленность, настойчивость и последовательность в своей деятельности;
- воспитать самостоятельность, аккуратное и качественное выполнение своей работы;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к кулинарным традициям русской и другим национальным кухням.

Здоровьесберегающие:

- содействовать совершенствованию нравственного и физического воспитания обучающихся;
- способствовать формированию потребности в здоровом образе жизни обучающихся.

Срок реализации образовательной программы и возраст обучающихся.

Данная программа профессиональной подготовки обучающихся «Кудесники кухни» предназначена для дополнительного образования учащихся в

возрасте от 14 до 17 лет. Нормативный срок освоения программы 272 часа- 2 года. Набор в группы осуществляется на свободной основе, по желанию детей. Учащиеся организуются в учебную группу постоянного состава.

Режим занятий.

Занятия проводятся 2 раза в неделю, согласно расписанию, по 4 академических часа.

Занятия традиционно проходят в следующем порядке: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, практическая работа (индивидуальные консультации), выводы, рефлексия.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом его возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).
- практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Ожидаемые результаты

Выпускник должен уметь:

производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.:

1. промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
2. размораживать мясо, рыбу;
3. потрошить рыбу, птицу, дичь;
4. обрабатывать субпродукты и др.;
5. подготавливать сырьё для изготовления теста;
6. приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия;
11. процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, начинять изделия;
12. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

13. приготавливать блюда из концентратов;
14. приготавливать бутерброды;
15. порционировать, раздавать блюда мясного спроса.

Выпускник должен знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
- правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё;
- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся.

Проверка знаний и умений обучающихся направлена на оценку теоретических знаний и практических умений.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Задачи аттестации:

- определение уровня усвоения теоретических знаний;
- определение уровня практических умений и навыков обучающихся;
- соотнесение прогнозируемых результатов, содержащихся в программе, с реальными результатами обучения в объединении;
- корректировка содержания программы, форм и методов обучения и воспитания.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии «16675 Повар».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Количество учебных недель: 68

Количество учебных часов: 272

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл		
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	2
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	2
1.4.	Экономические и правовые основы производственной деятельности		2
1.5.	Безопасность жизнедеятельности	2	2
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл		
2.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	14	
2.2.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	15	
2.3.	Технология приготовления супов и соусов	30	
2.4.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	16	
2.5.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		25
2.6.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		20
2.7.	Технология приготовления сладких блюд и напитков		15
3.	Раздел 3. Практическое обучение		
3.1.	Учебная практика	30	30
3.2.	Производственная практика	20	30
4.	Итоговая аттестация		8

Итого	136	136
--------------	------------	------------

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Форма обучения: очная	Количество учебных недель: 68	Количество учебных часов: 272
Режим работы:	10 класс - 34	10 класс -136
10 класс 4 часа в день	11 класс -34	11 класс-136
11 класс 4 часа в день		

Учебно-тематический план 10 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей		урок	практич. занятие	контрол. работа	консультация	экзамен
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл						
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3					
1.1.1	Тема: Правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи		1				
1.1.2	Тема: Микробиология основных пищевых продуктов		1				
1.1.3	Тема: Пищевые инфекционные заболевания		1				
1.1.4	Тема: Пищевые отравления						
1.1.5	Тема: Санитарные требования к предприятиям общественного питания						
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3					
1.2.1	Тема. Пищевые вещества и их значение		1				
1.2.2	Тема. Пищеварение и усвояемость пищи		1				
1.2.3	Тема: Питание различных групп населения		1				
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	3					
1.3.1	Тема Характеристика основных типов организации общественного питания		1				
1.3.2	Тема Принципы организации кулинарного производства						
1.3.3	Тема Механическое оборудование		1				
1.3.4	Тема Тепловое оборудование		1				
1.3.5	Тема Холодильное оборудование						
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности						
1.4.1	Тема Принципы рыночной экономики						

1.4.2	Тема Формы оплаты труда						
1.5	Безопасность жизнедеятельности						
1.5.1	Тема Профессиональные вредности производственной среды	2	1				
1.5.2	Тема Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям		1				
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл						
2.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	14					
2.1.1	Тема . Значение овощей в питании, характеристика, требования к качеству.		1				
2.1.2	Тема. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов.		1				
2.1.3	Тема. Организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов		1				
2.1.4	Тема. Обработка, нарезка различных видов овощей и грибов		1	4			
2.1.5	Тема. Технология приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов		2	4			
2.2.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	15					
2.2.1	Тема. Значение круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога в питании, требования к качеству.		1				
2.2.2	Тема. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		1				
2.2.3	Тема. Технология приготовления каш и гарниров из круп		2	2			
2.2.4	Тема. Технология приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		1	2			
2.2.5	Тема. Технология приготовление и простых блюд из яиц.		1	2			
2.2.6	Тема. Технология приготовление простых блюд из творога.		1	2			
2.3	Технология приготовления супов и соусов	30					
2.3.1	Тема. Значение супов и соусов в питании, характеристика, требования к качеству		1				
2.3.2	Тема. Технология приготовления бульонов и отваров		1	4			
2.3.3	Тема. Технология приготовления простых супов		10	8			
2.3.4	Тема..Приготовление компонентов для соусов. Технология приготовления соусов		2	4			
2.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	16					
2.4.1	Тема. Значение рыбы в питании		1				
2.4.2	Тема. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов		3	4			
	Тема. Технология приготовления простых блюд из рыбы		4	4			

2.4.3							
2.5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы						
2.5.1	Тема. Значение мяса, мясных продуктов и домашней птицы в питании человека. Организация рабочего места повара в процессе обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы						
2.5.2	Тема Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты из мяса						
2.5.3	Тема. Технология приготовления мясных блюд крупными, порционными и мелкими кусками.						
2.5.4	Тема Технология приготовления рубленой и котлетной масс: полуфабрикаты из нее						
2.5.5	Тема Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, блюд из субпродуктов.						
2.5.6	Механическая кулинарная обработка с/х птицы и дичи; заправка; полуфабрикаты. Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы.						
2.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок						
2.6.1	Тема Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.						
2.6.2	Тема Технология приготовления бутербродов.						
2.6.3	Тема Технология приготовления салатов: из овощей, рыбы, мяса, винегретов; закусок: из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.						
2.6.4	Тема Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения.						
2.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков						
2.7.1	Тема Значение сладких блюд в питании, классификация, натуральные свежие фрукты и ягоды						
2.7.2	Тема Технология приготовления компотов, киселей, желе, заваренных блюд (муссы, желе, самбуки, крем)						
2.7.3	Тема Технология приготовления горячих сладких блюд, блюд из концентратов						
2.7.4	Тема Технология приготовления горячих, холодных напитков						
3	Раздел 3. Практическое обучение						
3.1.	Учебная практика			30			
3.1.1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов			10			
3.1.2	Приготовление каш			5			
3.1.3	Приготовление простых супов			10			

3.1.4	Механическая кулинарная обработка рыбы			5			
3.2.	Производственная практика			20			
3.2.1	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			5			
3.2.2	Приготовление простых супов и соусов			10			
3.2.3	Приготовление простых блюд из рыбы			5			
4.	Итоговая аттестация						
4.1	Консультация						
4.2.	Квалификационный экзамен						
	ИТОГО		46	90			

Учебно-тематический план 11 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей		урок	практич. занятие	контрол. работа	консультация	экзамен
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл						
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2					
1.1.1	Тема: Правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи						
1.1.2	Тема: Микробиология основных пищевых продуктов						
1.1.3	Тема: Пищевые инфекционные заболевания						
1.1.4	Тема: Пищевые отравления		1				
1.1.5	Тема: Санитарные требования к предприятиям общественного питания		1				
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров						
1.2.1	Тема. Пищевые вещества и их значение						
1.2.2	Тема. Пищеварение и усвояемость пищи						
1.2.3	Тема: Питание различных групп населения						
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	2					
1.3.1	Тема. Характеристика основных типов организации общественного питания						
1.3.2	Тема. Принципы организации кулинарного производства		1				
1.3.3	Тема. Механическое оборудование						
1.3.4	Тема. Тепловое оборудование						

1.3.5	Тема. Холодильное оборудование		1				
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2					
1.4.1	Тема Принципы рыночной экономики		1				
1.4.2	Тема Формы оплаты труда		1				
1.5	Безопасность жизнедеятельности	2					
1.5.1	Тема Профессиональные вредности производственной среды		1				
1.5.2	Тема Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям		1				
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл						
2.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов						
2.1.1	Тема . Значение овощей в питании, характеристика, требования к качеству.						
2.1.2	Тема. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов.						
2.1.3	Тема. Организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов						
2.1.4	Тема. Обработка, нарезка различных видов овощей и грибов						
2.1.5	Тема. Технология приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов						
2.2.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста						
2.2.1	Тема. Значение круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога в питании, требования к качеству.						
2.2.2	Тема. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.						
2.2.3	Тема. Технология приготовления каш и гарниров из круп						
2.2.4	Тема. Технология приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.						
2.2.5	Тема. Технология приготовление и простых блюд из яиц.						
2.2.6	Тема. Технология приготовление простых блюд из творога.						
2.3	Технология приготовления супов и соусов						
2.3.1	Тема. Значение супов и соусов в питании, характеристика, требования к качеству						
2.3.2	Тема. Технология приготовления бульонов и отваров						
2.3.3	Тема. Технология приготовления простых супов						
2.3.4	Тема. Приготовление компонентов для соусов. Технология приготовления соусов						
2.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы						

2.4.1	Тема. Значение рыбы в питании						
2.4.2	Тема. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов						
2.4.3	Тема. Технология приготовления простых блюд из рыбы						
2.5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	25					
2.5.1	Тема. Значение мяса, мясных продуктов и домашней птицы в питании человека. Организация рабочего места повара в процессе обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы		1				
2.5.2	Тема. Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Полуфабрикаты из мяса		2				
2.5.3	Тема. Технология приготовления мясных блюд крупными, порционными и мелкими кусками.		1	4			
2.5.4	Тема. Технология приготовления рубленой и котлетной масс: полуфабрикаты из нее		1	4			
2.5.5	Тема. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, блюд из субпродуктов.		2	4			
2.5.6	Механическая кулинарная обработка с/х птицы и дичи; заправка; полуфабрикаты. Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы.		2	4			
2.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	20					
2.6.1	Тема. Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.		1				
2.6.2	Тема. Технология приготовления бутербродов.		2	4			
2.6.3	Тема. Технология приготовления салатов: из овощей, рыбы, мяса, винегретов; закусок: из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.		4	8			
2.6.4	Тема. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения.		1				
2.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	15					
2.7.1	Тема. Значение сладких блюд в питании, классификация, натуральные свежие фрукты и ягоды		1				
2.7.2	Тема. Технология приготовления компотов, киселей, желе, железированных блюд (муссы, желе, самбуки, крем)		2	4			
2.7.3	Тема. Технология приготовления горячих сладких блюд, блюд из концентратов		1	4			
2.7.4	Тема. Технология приготовления горячих, холодных напитков		1	2			
3	Раздел 3. Практическое обучение						
3.1.	Учебная практика			30			
3.1.1	Механическая кулинарная обработка мяса			10			

3.1.2	Механическая кулинарная обработка птицы			10			
3.1.3	Технология приготовления бутербродов..Разделка сельди			5			
3.1.4	Обработка плодов и ягод. Технология приготовления компотов, киселей, железированных блюд			5			
3.2.	Производственная практика			30			
3.2.1	Технология приготовления мясных блюд			5			
3.2.2	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы			5			
3.2.3	Технология приготовления блюд из птицы			5			
3.2.4	Технология приготовления салатов: из овощей, рыбы, мяса, винегретов			5			
3.2.5	Технология приготовления закусок: из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.			5			
3.2.6	Технология приготовления горячих сладких блюд			5			
4.	Итоговая аттестация						8
4.1	Консультация						
4.2.	Квалификационный экзамен						
	ИТОГО		30	98			8

Раздел 1. Общепрофессиональный цикл

1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (5 ч)

Основы физиологии питания. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами. Инвентарь для уборки помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Личная гигиена. Значения соблюдения правил личной гигиены. Уход за кожей тела, рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Требования к санитарной одежде, её хранение. Пищевые отравления, и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Условно – патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей) Пищевые интоксикации. Продукты, с которыми связаны эти отравления.

1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (3ч)

Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Влияние внешнего вида, вкуса, запаха, культуры подачи блюд на усвояемость организмом. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Суточная норма, калорийность. Рациональное сбалансированное питание. Режим питания. Порядок составления меню.

1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места (5ч)

Характеристика основных типов организации общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Принципы организации кулинарного производства. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов овощного, мясного, рыбного цеха. Организация рабочих мест.

Механическое оборудование. Универсальные приводы. Их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания

фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины хлеборезательные, для нарезания гастрономических продуктов. Хлеборезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах. Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики. Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

Холодильное оборудование. Холодильное оборудование. Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной

машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.

1.4. Безопасность жизнедеятельности (2ч)

Охрана труда и техника безопасности Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре

Раздел 2. Профессиональный цикл

2.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов (14ч)

Теория 4ч. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Механическая обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Нарезка овощей: простая и сложная. Требования к качеству и хранение овощей.

Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

Рекомендуемые практические занятия 4 ч. Нарезка сырых и вареных овощей простой и сложной формы нарезки: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, кольца, полукольца, дольки, рубка, шестеренки, звездочки, шарики, бочонки, стружка.

Теория 2ч. Технология приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Рекомендуемые практические занятия 4 ч. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.

2.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. (15ч)

Теория 7ч. Значение круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога в питании, требования к качеству. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделиях. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

Правила варки каш различной консистенции. Технология приготовления каш и гарниров из круп. Органолептическая оценка, использование, 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 оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Технология приготовления простых блюд из яиц.

Технология приготовления простых блюд из творога.

Рекомендуемые практические занятия 8 ч. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Приготовление блюд из макаронных изделий, оформление, отпуск, нормы выхода.

Приготовление блюд из яиц: яичница, омлет, яйца отварные.

Приготовление блюд из творога: запеканка, сырники.

2.3. Технология приготовления супов и соусов. (30ч)

Теория 12ч. Супы. Бульоны и их приготовление. Значение в питании, классификация. Бульоны: мясо–костный, мясной, куриный, костный, коричневый, рыбный, грибной бульон, технология приготовления. Приготовление пассированных овощей, муки, белого соуса и льезона. Заправочные супы: разновидности, правила варки заправочных супов. Щи: щи из квашеной капусты, щи со свежей капустой. Борщи: московский, украинский, сибирский, флотский. Рассольники: московский, ленинградский, домашний. Солянки: мясная, рыбная, домашняя. Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, картофельный с крупой, гороховый, картофельный с клецками, картофельный с макаронами, суп лапша домашняя. Прозрачные супы: мясной бульон, бульон с домашней лапшой, бульон с профитролями, бульон с омлетом. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, сроки и условия хранения, нормы выхода. Супы-пюре, значение в питании. Приготовление супов-пюре из овощей, картофеля, цветной капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Супы молочные их виды, особенности приготовления. Суп молочный с рисовой, пшенной, гречневой, манной, овсяной крупой, с макаронами, домашней лапшой, вермишелью, клецками. Общие сведения о приготовлении сладких супов. Суп из свежих яблок, кураги, чернослива.

Рекомендуемые практические занятия 12ч Борщ, щи, рассольник, солянки, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с бобовыми

ми, суп картофельный с макаронными изделиями, суп харчо, суп лапша домашняя, суп молочный, супы сладкие

Теория 2ч Приготовление компонентов для соусов. Технология приготовления соусов.

Рекомендуемые практические занятия. 4ч Приготовления соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных, сметанного.

2.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. (16)

Теория 8ч. Виды рыб и кулинарное использование. Определение доброкачественности рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала.) и новых видов. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Требования к качеству рыбы. Полуфабрикаты из рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет. Использование пищевых отходов. Хранение рыбных полуфабрикатов. Обработка нерыбных продуктов моря. Кальмары, мидии, креветки.

Рекомендуемые практические занятия. 8ч Рыба жареная, рыба в тесте, рыба в яйце, котлеты, биточки рыбные, тельное из рыбы

2.5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. (25ч)

Теория 7ч. Технологический процесс обработки мяса. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Кулинарная разделка и обвалка туш крупного рогатого скота. Приготовление мясных полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Рубленая масса и полуфабрикаты из неё. Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода, полуфабрикаты из котлетной массы. Обработка мясных субпродуктов. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

Рекомендуемые практические занятия. 12ч Жаркое по-домашнему, гуляш, азу по-татарски, плов, котлеты, биточки, тефтели мясные

Теория 2ч. Характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы. Оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение. Заправка кур в “кармашек, подготовка птицы для фарширования. Полуфабрикаты из птицы. Котлеты натуральные, панированные, по-киевски, шницель столичный. Приготовление котлетной массы из птицы. Полуфабрикаты из птицы. Котлеты, биточки, котлеты Пожарские. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки и условия хранения.

Рекомендуемые практические занятия 4ч. Рагу, плов, чахохбили из кур, котлеты, биточки куриные.

2.6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. (20ч)

Теория 8ч. Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Классификация бутербродов по способу приготовления, температуре подачи.

Технология приготовления салатов из сырых овощей: «Весна», витаминного, летнего, из белокочанной капусты, краснокочанной капусты.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: винегретов, салата картофельного, салата картофельного с кальмарами, салата мясного, рыбного, с курицей, салата – коктейля.

Подготовка основных и гастрономических продуктов; Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок: фаршированных яиц, шпротов с лимоном; паштета из печени и т.д. Оформление, отпуск, требование к качеству. Соблюдение температурного режима, правил безопасности при хранении, санитарии и гигиены, условия и сроки хранения. Технология приготовления, оформления простых холодных блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд: яйца под майонезом с гарниром; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном; рыба заливная с гарниром; ростбиф с гарниром; студень говяжий. Оформление, отпуск, требование к качеству, соблюдение температурного режима, условия и сроки хранения.

Рекомендуемые практические занятия 12ч. Приготовление простых, сложных бутербродов, закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих, закусочных бутербродов (канапе). Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение температурного режима.

Приготовления салатов: «Весна», салата из белокочанной капусты, винегретов, салата мясного, салата – коктейля.

Приготовления холодных блюд: яйца под майонезом; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном; рыба под маринадом.

2.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков. (15ч)

Теория 5ч. Пищевая ценность и классификация сладких блюд. Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Классификация сладких блюд. Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд. Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Технология приготовления, оформление и подача свежих фруктов и ягод. Приемы карвинга. Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод.

Технология приготовления желированных сладких блюд Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал. Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе. Технология приготовления самбука. Техно-

логия приготовления мусса. Технология приготовления крема. Требования к качеству, оформление и отпуск железированных сладких блюд

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: каша «Гурьевская», пудинги, суфле, шарлотка яблочная, яблоки запеченные. Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом. Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков. Технология приготовления горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков

Рекомендуемые практические занятия 10ч. Приготовление компотов, киселей, мусса, оформление и отпуск.

Приготовление горячих сладких блюд: шарлотка яблочная, яблоки запеченные. Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд. Приготовление чая с лимоном, кофе по восточному.

3. Раздел. Практическое обучение.

3.1. Учебная практика. (60 ч)

При приготовление блюд из овощей и грибов обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. В результате изучения этой емы обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовление супов и соусов обучающийся должен: иметь практический опыт; приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основ-

ным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов

При приготовление блюд из рыбы обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; иметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд.

При приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд

При приготовление и оформление холодных блюд и закусок обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовление сладких блюд и напитков обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд.

3.2. Производственная практика.(50 ч)

Совершенствование и закрепление умений и навыков по обработке сырья и приготовлению первых, вторых блюд и кулинарных изделий.

Примерный перечень:

– Рыба жареная, рыба в тесте, рыба в яйце, котлеты, биточки рыбные, тельное из рыбы

– Жаркое по-домашнему, гуляш, азу по-татарски, плов, котлеты, биточки, тефтели мясные.

– Рагу, плов, чахохбили из кур, котлеты, биточки куриные.

– Борщ, щи, рассольник, солянки, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с макаронными изделиями, суп харчо, суп лапша домашняя, суп молочный, супы сладкие.

– Приготовление теста: опарное, безопарное. Изделия: булки, пирожки, пироги, ватрушки, пончики, блины, оладьи, пельмени, чебуреки, позы, манты.

– Приготовление фаршей: творожного, риса с яйцами, картофельного с луком, капустного.

– Приготовление бутербродов, салатов из сырых овощей, отварных. Приготовление рыбы под маринадом, яйца фаршированные.

– Приготовления компота из свежих ягод, из сухофруктов, чая, кофе, какао. Приготовление киселя из ягод. молочного. Приготовление каши гурьевской, яблок запеченных.

4. Раздел. Итоговая аттестация

4.1. Консультация по порядку проведения квалификационного экзамена (1 час).

Требования к организации рабочего места, подбор необходимого инвентаря и посуды, соблюдение техники безопасности при работе

4.2. Задание квалификационного экзамена (Экзамен, 4 часа)

– Теоретическое задание (1 час)

Тестовое задание

№ п/п	Формулировка вопроса	Вид вопроса	Варианты ответов		Вариант правильного ответа	Количество баллов за правильный ответ
Уровень сложности А (низкий)						
1.	Какие вещества обуславливают цвет моркови?	Одиночный выбор	1.	Хлорофилл	2	1
			2.	Каротин		
			3.	Антоцианы		
			4.	Бетацианы		
2.	Какая капуста качанная?	Одиночный выбор	1.	Брокколи	2	1
			2.	Брюссельская		
			3.	Кольраби		
			4.	Савойская		
3.	Какие формы нарезки овощей относятся к простым?	Множественный выбор	1.	Соломка	1,3,4,5	1
			2.	Стружка		
			3.	Брусочки		
			4.	Дольки		
			5.	Шашки		
			6.	Шарики		
4.	Благодаря каким веществам лук рекомендуют в период массовых инфекционных заболеваний?	Одиночный выбор	1.	Гликозиды	2	1
			2.	Фитонциды		
			3.	Клетчатка		
			4.	Каротиноиды		
5.	К какой группе овощей относят картофель?	Одиночный выбор	1.	Пряные	4	1
			2.	Корнеплоды		
			3.	Плодовые		
			4.	Клубнеплоды		
6.	Как называется операция, при которой удаляются загнившие экземпляры, посторонние примеси?	Одиночный выбор	1.	Очистка	3	1
			2.	Сортировка		
			3.	Мойка		
			4.	Калибровка		
7.	С какой целью для салатов ошпаривают цветную капусту?	Одиночный выбор	1.	Для изменения цвета	2	1
			2.	Для удаления горечи		
			3.	Для сохранения цвета		
			4.	Для сохранения веса		
8.	Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла	Одиночный выбор	1.	картофель, тыква	2	1
			2.	сельдерей, петрушка		
			3.	свекла, капуста		
			4.	спаржа, шпинат		
9.	Когда солят картофель, жареный во фритюре?	Одиночный выбор	1.	во время жарки	4	1
			2.	до жарки		
			3.	не солят		
			4.	после жарки		
10.	Какое количество жидкости используют для варки	Одиночный выбор	1.	2-3л.		1
			2.	3-4л.		
			3.	4-5л.		

	макаронных изделий сливным способом?		4.	5-6л.		
11.	Какую крупу для удаления горечи перед варкой промывают горячей водой?	Одиночный выбор	1.	Пшеничную		1
			2.	Перловую		
			3.	Гречневую		
			4.	Ячневую		
12.	Какой тепловой обработке подвергают соленые огурцы для рассольников?	Одиночный выбор	1.	Варка		1
			2.	Припускание		
			3.	Тушение		
			4.	Бланширование		
13.	От чего зависит консистенция каш?:		1.	от соотношения крупы и воды;	1	1
			2.	от вида крупы;		
			3.	от способа варки;		
			4.	от вида жидкости.		
14.	Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?		1.	пшеничную.	4	1
			2.	перловую;		
			3.	гречневую;		
			4.	рисовую;		
15.	Какие крупы не промывают перед тепловой обработкой?		1.	манную	1	1
			2.	пшено		
			3.	перловую		
			4.	рисовую		
16.	Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей?	Одиночный выбор	1.	МРОВ-60	3	1
			2.	МОК-250		
			3.	МРО-50-200		
			4.	МКП-60		
17.	Что такое мекланж?	Одиночный выбор	1.	смесь яиц, молока и муки	3	1
			2.	смесь яиц и молока		
			3.	замороженная смесь белков и желтков		
			4.	взбитая яичная масса		
18.	Какие из видов рыб относятся к семейству окуневых?	Одиночный выбор	1	судак, окунь, ерш	1	
			2	палтус, налим, тунец		
			3	окунь, ёрш, сельдь		
			4.	карп, карась, толстолобик		
19.	От чего зависит концентрация бульона?	Одиночный выбор	1.	соотношение продуктов и воды;	1	1
			2.	от времени варки		
			3.	от способа варки		
			4.	от степени измельчения продуктов		
20.	Как подготавливают солёные огурцы для супов?	Одиночный выбор	1.	замачивают и нарезают;	3	1
			2.	охлаждают и нарезают;		
			3.	нарезают и припускают		

			4.	запекают		
21.	Соль в бульон при приготовлении добавляют -	Одиночный выбор	1.	в конце варки	1	1
			2.	в начале варки		
			3.	вообще не солят		
			4.	за 20 минут до окончания варки		
22.	Укажите последовательность механической кулинарной обработки мороженой рыбы.	Одиночный выбор	1.	вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов	2	1
			2.	размораживание, разделка, приготовление полуфабрикатов		
			3.	разделка, размораживание, приготовление полуфабрикатов		
			4.	разделка, мойка, приготовления полуфабрикатов		
23.	Что добавляют при размораживании рыбы в воде с целью сокращения потерь минеральных веществ?	Одиночный выбор	1.	соль	1	1
			2.	уксус		
			3.	лимонную кислоту		
			4.	растительное масло		
24.	Для чего при варке рыбы надрезают кожу в 2-3 местах?	Одиночный выбор	1.	для ускорения тепловой обработки	4	1
			2.	для улучшения внешнего вида		
			3.	для удаления рыбного запаха		
			4.	чтобы рыба не деформировалась		
25.	С какой периодичностью проводятся медицинские обследования работников общественного питания?	Одиночный выбор	1.	3 раза в год	3	1
			2.	2 раза в год		
			3.	1 раз в год		
			4.	1 раз в 2 года		
26.	Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей?	Одиночный выбор	1.	Натрий хлор	2	1
			2.	Кальций фосфор		
			3.	Магний калий		
			4.	Железо сера		
27.	Что такое льезон?	Одиночный выбор	1.	смесь молока, соли, яиц, муки	3	1
			2.	смесь молока, муки, яиц		
			3.	смесь молока, яиц, соли		
			4.	смесь воды, муки, соли		

28.	Как называется процесс отделения мякоти от костей?	Одиночный выбор	1.	обвалка	1	1
			2.	жиловка		
			3.	разруб		
			4.	зачистка		
29.	Что такое белая панировка?	Одиночный выбор	1.	мука пшеничная	4	1
			2.	черствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой		
			3.	размолотые сухари пшеничного хлеба		
			4.	мелко тертый пшеничный хлеб без корок		
30.	В каком виде поступают на предприятия общественного питания субпродукты?	Одиночный выбор	1.	консервированные	3	1
			2.	охлажденные		
			3.	мороженные		
			4.	соленые.		
31.	Какие полуфабрикаты готовят с фаршем с добавлением лука и яиц?	Одиночный выбор	1	зразы рубленые, рулет	1	1
			2	биточки рубленые		
			3	тефтели		
			4	фрикадельки		
32.	Укажите способы размораживания мяса?	Одиночный выбор	1.	в воде, на воздухе	3	1
			2.	в сменной и проточной воде		
			3.	медленный и быстрый		
			4.	комбинированный		
33.	Основное назначение приёма маринования мяса?	Одиночный выбор	1.	повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств	2	1
			2.	размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата		
			3.	предохранение от потери влаги		
			4.	придание золотистой корочки при тепловой обработке		
34.	Какие блюда из котлетной массы готовятся одинаково, только имеют разную форму?	Одиночный выбор	1.	котлеты, биточки, шницели	1	
			2.	котлеты, биточки, зразы		
			3.	котлеты, биточки, тефтели		
			4.	котлеты, биточки, рулет		
35.	Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на ПОП?	Одиночный выбор	1.	получения желатина	4	1
			2.	вываривания жира		
			3.	для ароматизации мясного бульона		
			4.	для варки бульона		

–Практическая квалификационная работа (3часа)

1.Произвести механическую кулинарную обработку и нарезку овощей.

2.Приготовление и подача котлет из мяса с гарниром.

Условия реализации программы.

1. Учебно-методические:

–технологические карточки блюд,

–материалы в презентациях,

–раздаточный материал по темам

–учебное пособие

2. Материально – технические: № п/п Наименование Количество 1 письменный стол

1 2 компьютерное кресло 1 3 столы письменные 3 4 Плиты 2 5 Вытяжки 2 6 Столы

металлические 4 7 Столы обеденные 2 8 Кухонный гарнитур 1 9 Холодильник 1 10

Блендер 1 11 Мясорубка 1 12 Чайник 2 13 Посуда комплекс 14 Инвентарь комплекс

15 Разделочные доски 4

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Рабочее место преподавателя;	1
2	Посадочные места обучающихся	25
3	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3	1
4	Шкаф расстойный ШРЭ-2/1	1
5	Миксер планетарный Mixergusermanual	1
6	Весы электронные МК-15.2 ТН-11	8
7	Тестомес серии ic-n-40	1
8	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	5
9	Пароконвектомат ПКА 61 1BM	1
10	Стол производственныйСП-811/600	12
11	Фритюрница электрическая	3
12	Кастрюли	25
13	Сковороды	25
14	Гастроёмкости	25
15	Набор ножей поварской тройки	25
16	Ложки, вилки	50
17	Тарелки	50
18	Молотки для отбивания мяса	12
19	Миски	25
20	Ножи для очистки овощей	12
21	Набор для фигурной нарезки овощей	2
22	Доски разделочные	25

23	Половники	12
24	Лопатки	25
25	Шумовка	12
26	Сито	5

Информационное обеспечение программы:

I. Список литературы

1. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2016 г.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2019 г
3. Ратушный А.С. Холодные и горячие закуски: практическое пособие - Издательство: [Дашков и К](#), 2018г
4. Ратушный А.С. Мясные блюда: практическое пособие - Издательство: [Дашков и К](#), 2020г
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
6. Качурина. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для НПО и СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2018 г.
7. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
8. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г., 2019г.
9. [Чередниченко Л.Е.](#) Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие для СПО. – М.: [ИНФРА-М](#), 2021г
10. Национальная кухня: учебное пособие для СПО в 3-х ч. Ч.1 / Сост. И.В. Савочкина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ; 2015г.
11. [Васюкова А.Т.](#), [Варварина Н.М.](#) Кухни народов мира. -Издательство: [Дашков и К](#), 2019г.

II. Интернет – ресурсы.

1. www.tehdoc.ru
2. <https://znanium.com/catalog/document?id=84398>
3. <https://znanium.com/catalog/document?id=353556>
4. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-467502>
5. <https://znanium.com/catalog/document?id=353612>
6. <https://znanium.com/catalog/document?id=363747>
7. <http://www.kulina.ru>.
8. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
9. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
10. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html

