

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ЧПОУ «ЧТЭК»  
Приказ № 120  
от 31.10.2018 г.



И.А. Малова

**ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

**Повар 4 разряда**

Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе:

Федерального закона РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г № 499», Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положения «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Организация - разработчик: ЧПОУ «ЧТЭК»

Разработчик:

Фирсова О.Ю., преподаватель ЧПОУ «ЧТЭК»

Куракина С.Л., зам.директора по УПР ЧПОУ «ЧТЭК»

Правообладатель программы: ЧПОУ «ЧТЭК»

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 3 от «31» октября 2018 г.

Председатель МК:

Черняева В.А.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, и может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ</b>	стр. 4
<b>2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК</b>	7
<b>3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	8
<b>4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 4РАЗРЯДА»</b>	9
<b>5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	24
<b>6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	24
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	27
<b>8. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## Повар 4 разряда

### 1.1. Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар 5 разряда» разработана в соответствии с Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положением «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и предназначена для повышения квалификации слушателей. Изучение программы предполагает наличие у слушателей «входных» знаний и умений в области приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, готовности к самообразованию.

### 1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса

Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции средней сложности приготовления.

В процессе освоения данной программы слушатели совершенствуют профессиональные компетенции:

ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 2	Готовить бульоны, супы средней сложности
ПК 3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить мучные блюда средней сложности
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

### 1.3. К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие образование не ниже среднего профессионального. Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

### 1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны:

#### **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

**Уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия средней сложности по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы**

Всего учебной нагрузки – 72 час, в т. ч.:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 час;
- самостоятельной работы обучающегося – 58 час;
- итоговая аттестация – 6 час.

**1.6. Итоговая аттестация** в форме выполнения итоговой работы.

Основанием для прохождения итоговой аттестации является положительный результат выполнения самостоятельной работы и выполнение итоговой работы «Приготовление блюда средней сложности».

**1.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: педагогические работники должны иметь образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**1.8. Форма документа о квалификации** – удостоверение о повышении квалификации.



### 3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			ауд	с.р.	
1	<b>Общая часть</b>	66	8	58	-
	<b>Раздел 1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в организациях питания</b>	12			зачет
	Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность Тема 2. Производственная санитария		2	10	-
	<b>Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд средней сложности</b>	14			зачет
	Тема 1. Обработка овощей, грибов Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 3. Обработка мяса, птицы		2	12	-
	<b>Раздел 3. Приготовление кулинарной продукции</b>	40			зачет
	Тема 1. Холодные блюда и закуски средней сложности Тема 2. Супы, отвары и бульоны Тема 3. Горячие и холодные соусы средней сложности Тема 4. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц средней сложности		2	18	-
	Тема 5. Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных средней сложности Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи средней сложности Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста средней сложности Тема 8. Холодные и горячие десерты средней сложности Тема 9. Отпуск готовой кулинарной продукции		2	18	-
2	<b>Итоговая аттестация</b>	6	6	-	экзамен
	<b>Итого</b>	72	14	58	



## 4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 4 РАЗРЯДА»

### Содержание

#### Раздел 1. Охрана труда, производственная санитарии и пожарная безопасность в организациях питания

##### Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность

Охрана труда в предприятиях питания.

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними. Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов оборудования предприятий питания.

Пожаробезопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база, организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях. Способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров, противопожарный инвентарь.

##### Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы:
2. Ознакомление с типовыми инструкциями по охране труда для работников предприятий общественного питания (повара, пекаря, официанта)
3. Выявление опасных узлов и зон, способов защиты в следующем оборудовании: контрольно – кассовая машина, электромясорубка, грузовой лифт, электронные весы настольные
4. Изучение инструкции по пожарной безопасности для работников предприятия по месту работы. Проведение ее анализа, выводы.

##### Литература:

1. Девясилов В.А. Охрана труда. Учебник. - Москва: ФОРУМ-ИНФРА-М., 2009. - 496 с (профессиональное образование), стр. 246-251, 286-302
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие, - М: АЛЬФА-М:ИНФРА-М, 2008. - 272 с, стр. 138-201, 202-256

##### Тема 2 .Производственная санитария

Понятие об условиях труда и производственной санитарии. Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях. Их влияние на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий. Санитарно- гигиенические условия и особенности труда работников. Санодежда и спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. Личная гигиена работников предприятий питания.

Санитарные требования к производству, реализации, транспортированию готовой кулинарной продукции.

Вредные производственные факторы. Понятие, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы

2. Анализ соответствия содержания территории и помещений Вашего предприятия требованиям нормативных документов.

3. Изучение санодезды и спецодежды, сроков ее выдачи, условий хранения, сроков пользования, анализ достаточности обеспечения специальной одеждой работников предприятия по месту работы.

### **Литература:**

1. Девясилов В.А. Охрана труда. Учебник. - Москва: ФОРУМ-ИНФРА-М., 2009.- 496 с (профессиональное образование), стр. 307-320

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие, - М: АЛЬФА-М:ИНФРА-М, 2008.- 272 с, стр. 60-100

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

## **Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд средней сложности**

### **ТЕМА 1. Обработка овощей, грибов (самостоятельное изучение)**

Сырье: виды, технологические свойства.

Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.

Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.

Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов средней сложности. Использование отходов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Обработки и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.

Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.

Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.

### **Самостоятельная работа обучающихся:**

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов механической кулинарной обработки овощей.
3. Составление таблицы: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, их назначение»
4. Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов»

### **Литература:**

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 44-47.
5. Мглинец А.И. и др. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. Раздел 2. - С. 134-167.

## **ТЕМА 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способом разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).

Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.

Приготовление полуфабрикатов средней сложности из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству. Режимы хранения и реализация. Технологический процесс приготовления котлетной массы и рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.

Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.

Использование пищевых отходов.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритма приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Составление таблицы «Полуфабрикаты из котлетной массы».
4. Составление сравнительной таблицы:  
«Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке»
5. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»

### **Литература:**

1. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 92-119.
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 124-133.

### **ТЕМА 3. Обработка мяса, птицы**

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины средней сложности. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота средней сложности для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов средней сложности, условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.

Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.

Обработка и использование поросят и мяса диких животных. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов средней сложности из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.

Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы
2. Составление алгоритма технологии приготовления котлетной массы, кнельной, натуральной рубленой массы.
3. Составление сравнительной таблицы состава, внешнего вида, назначения, сроков, реализации полуфабрикатов из котлетной, кнельной, натуральной масс для мясных полуфабрикатов.
4. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».
5. Составление алгоритма механической кулинарной обработки пернатой дичи.

## **Литература**

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 120-155
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 80-123.

## **Раздел 3. Приготовление кулинарной продукции**

### **Тема 1. Холодные блюда и закуски средней сложности**

Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании.

Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.

Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.

Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок средней сложности из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы (рыбы под маринадом, сельди натуральной, с гарниром). Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Холодные блюда средней сложности из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросенок отварной с хреном; ростбиф; паштет из дичи, студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления закусок средней сложности и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление конспекта по теме «Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей».
3. Подготовка презентации по темам:
  - «Бутерброды»
  - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
4. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы и практики.

### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 5-52 таблица № 25.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 332-357.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. – С. 185-196.
7. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

### **Тема 2 Супы, отвары и бульоны (самостоятельное изучение)**

Бульоны, отвары: понятие, назначение. Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам.

Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

**Заправочные супы:** особенности, общие правила варки.

Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассеровки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса. Общие правила отпуска супов в предприятиях общественного питания разного типа.

Щи, борщи, рассольники, солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и

отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Молочные супы:** технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление схемы «Классификация супов».
3. Составление схемы общих приемов и операций приготовления супов-пюре.
4. Составление алгоритма технологического процесса приготовления прозрачного мясного бульона.
5. Составление сравнительной таблицы «Сладкие супы. Отличительные особенности (по составу, жидкой основе, нарезке продуктов, вкусовым качествам).
6. Составление схемы «Технологический процесс приготовления супа сладкого из сухофруктов».
7. Оформление технологической карты на блюдо «Суп молочный с овощами на 10, 20 порций».

### **Литература**

1. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. - С. 53-113 таблица 26 С. 583, таблица 28 С. 602, таблица 24 С. 558.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 156-197.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 197-219.

### **Тема 3. Горячие и холодные соусы средней сложности**

**Соусы:** понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.

Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования, производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.

Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требования к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности

приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству соусов, сроки реализации» (белые, сметанные, молочные, грибные).
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления соусов голландского основного, удешевленного польского.
4. Составление сравнительной таблицы «Масляные смеси» (по составу, назначению).
5. Составление алгоритма технологического процесса приготовления соуса майонез.
6. Составление сравнительной таблицы «Соусы на уксусе» (по составу, нарезке продуктов, внешнему виду, вкусовым свойствам, назначению)
7. Подготовка докладов о приготовлении новых видов соусов.
8. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции (по месту работы, технологической практики).

### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. - С. 306-327 таблицы № 26, 28.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 198-220.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 168-175.

## **Тема 4. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц средней сложности**

Значение овощных блюд в питании.

Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров средней сложности из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров средней сложности из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей средней сложности тушеных, фаршированных, запеченных. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации. Изменения качества блюд при хранении.



Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

Крупы, бобовые, макаронные: технологическая характеристика, подготовка.

Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп средней сложности различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых средней сложности. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд и бобовых.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий средней сложности. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.

**Блюда из вареных яиц.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из вареных яиц: яйца вареные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Блюда из жареных яиц.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Блюда из запеченных яиц.** Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Блюда из творога.** Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.

2. Составление технологических карт на блюда:

- Запеканка со свежими плодами № 266(П) на 5,10 порций.
- Котлеты из моркови с изюмом № 220 на 5, 10 порций.
- Творожные шарики № 290 на 5, 10 порций.

3. Составление конспекта по вопросу «Обеспечение сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых».

4. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».

5. Составление алгоритма технологического процесса по приготовлению и отпуску горячих блюд из творога:

- сырники с морковью № 295;
- орешки творожные по-российски № 298.

6. Составить сравнительную таблицу по технологии приготовления омлетов натуральных, фаршированных, сметанных.

Вид омпета	Способы тепловой обработки	Подбор посуды для тепловой обработки	Дополнительные продукты	Оформление для подачи
------------	----------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-----------------------

## Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994.
1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 221-258, 322-330.
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 185-196, 229-246.

### **Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных средней сложности**

Значение рыбных блюд в питании.

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы средней сложности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы средней сложности. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре.

Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушеной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.

Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из нерыбного водного сырья средней сложности. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре».
3. Составление технологических карт на блюда:
  - рыба по-волжски № 315 на 5, 10 порций;
  - рыба, запеченная в соусе с грибами № 321 на 2, 4 порции.
4. Подготовка презентаций по вопросам:
  - «Блюда из нерыбного водного сырья»
  - «Новые виды блюд из рыбы в предприятиях питания г. Череповца»

### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 176-217 таблица № 21, 22.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 259-282.

### **Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи средней сложности**

Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд.

**Блюда из отварного и припущенного мяса.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.

**Блюда из жареного мяса.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из мяса, жареного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.

Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной

готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.** Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из жареных субпродуктов.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

**Блюда из запеченного мяса.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса средней сложности. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из рубленого мяса** (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из отварной птицы.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из жареной птицы, дичи средней сложности.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд средней сложности. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда порционные из птицы и дичи средней сложности.** Ассортимент. Технологический процесс и порционные особенности приготовления блюд средней сложности: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, шницель по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из тушеной птицы средней сложности.** Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд средней сложности: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

**Блюда из рубленой птицы, дичи.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из мяса»:
  - свинина отварная;

- антрекот;
  - ромштекс;
  - говядина духовая.
3. Составление технологических карт на блюда:
- оладьи из печени № 425(П);
  - жаркое из курицы по-русски № 446 на 25 порций.

#### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 218-270, 262-276.
1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 283-321.
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000.

### **Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста средней сложности**

Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.

Упек. Припек.

Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.

Мучные блюда (гарниры). Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов по приготовлению:
  - дрожжевого (опарного и безопарного) теста;
  - пресного сдобного.
3. Составление таблиц «Возможные виды дефектов теста, изделий причины и способы устранения».

#### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994, стр. 364-401.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М. Хлебпродинформ, 2000.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008, стр. 394-441.

### **Тема 8. Холодные и горячие десерты средней сложности (самостоятельное изучение)**

Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов средней сложности: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт») орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.

Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фуруцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартазина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске десертов.

Общие правила порционирования, оформления, отпуска холодных десертов.

Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Холодные десерты средней сложности. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Горячие десерты средней сложности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих десертов средней: гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов технологических процессов сладких блюд.
3. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд»
4. Составление технологических карт на блюда:
  - шарлотка с яблоками № 623;
  - яблоки в тесте жареные № 621.

### **Литература**

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 328-352.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 358-383.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. – С. 292-301.
7. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

### **Тема 9. Отпуск готовой кулинарной продукции (самостоятельное изучение)**

Оборудование, инструмент, инвентарь, посуда для отпуска готовых блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Порционирование блюд и напитков. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарные изделия на вынос.

Работой посудомоечного отделения, правила техники безопасности, взаимосвязью с раздачей.

Санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

1. Изучение темы.
2. Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для порционирования блюд, напитков
3. Произвести расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты по месту работы или практики

### **Литература**

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию Кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с доступом к сети Интернет;
- мультипроектор;
- экран.

## 6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

**Основные источники:**

**Учебники:**

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.: ИНФАРМ-М, 2009.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012
7. Селезнев А. Библия кондитера- М.: Эксмо, 2012
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011

**Нормативные документы, справочники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ – 212.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»



11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
14. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
15. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2003.
16. Справочник руководителя предприятия общественного питания-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
17. Справочник торгового инвентаря и посуды – М.: Экономика, 1988
18. Справочник. Диетическое питание – М.: Олма-пресс, 2002
19. Справочник шеф-повара – РНД.: Феникс, 2003 г
20. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
22. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
25. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., Хлебпродинформ, 2000.

#### **Дополнительные источники:**

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания – М.: Форум, 2008
2. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002
3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008
4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007
5. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование. – М.: Форум 2009.
6. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» – М.: ОЦПКРТ, 2002.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания – Мн.: Новое знание, 2002.

#### **Профессиональные информационные системы**

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»
2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> - «Общепит: информационный сайт»
3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»
4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»

5. <http://www.oventa.ru/> - «Оборудование для общепита»
6. <http://www.horeca.ru> – HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
7. [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) – Кулинарный портал
8. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – Портал ресторанного бизнеса
9. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru) – Гастрономъ – кулинарные рецепты
10. [www.povarenok.net](http://www.povarenok.net) - Поваренок
11. [www.tasty-team.ru](http://www.tasty-team.ru) - Международный альянс профессиональных шеф-поваров
12. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) – «Готовим.ру» - кулинарный журнал
13. [www.pir.ru](http://www.pir.ru) – ПИР групп – мероприятия для рынка HoReCa

## 7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

В колледже разработано единое учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

В ЧПОУ «ЧТЭК» активно используются инновационные образовательные технологии, основанные на принципах эффективного сочетания преимуществ классического обучения и возможностей информационно-телекоммуникационных технологий. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных презентаций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков слушателей.

Фонды библиотеки колледжа насчитывают 11933 экземпляра. Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Все слушатели колледжа имеют также индивидуальный доступ к электронным ресурсам учебной, методической и справочной литературы из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Подключены две электронно-библиотечные системы «Znanium.com» и «ЮРАЙТ», а так же справочная правовая система «Консультант Плюс».

Дополнительная профессиональная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами, включающими учебно-методические рекомендации, сборниками практических работ, заданиями для контроля знаний слушателей, презентационными и дидактическими материалами.

Каждый слушатель обеспечен доступом к учебно-методическим материалам колледжа.

## 8. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы при итоговой аттестации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой работы «Приготовление блюда средней сложности». включающая:

- приготовление блюда;
- проведение бракеража;
- оформление и презентация блюда;
- предоставление отчета о выполнении итоговой работы.

### Оценочные материалы (повар 4 разряд)

#### 1. ПАСПОРТ

*В результате освоения программы профессионального обучения по профессии «Повар 4 разряда» обучающийся должен **иметь практический опыт:***

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей средней сложности, подготовки овощей для фарширования
- обработки рыбного сырья (частиковых и осетровых пород) и приготовления полуфабрикатов из него для блюд средней сложности
- обработки и заправки птицы, изготовления полуфабрикатов из мяса, птицы для блюд средней сложности
- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: холодных блюд и закусок (различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром); бульонов и супов (заправочных, сладких, молочных), горячих блюд из круп, рыбы, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы (отварных, тушеных, жареных, запеченных); соусов (красного, белого, томатного, лукового, парового, молочного и др.), различных видов пассировок; горячих и холодных напитков, сладких блюд
- замешивания пресного и дрожжевого теста и приготовления из него мучных изделий (вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.)
- порционирования, оформления, отпуска блюд массового спроса

*В результате освоения программы профессионального обучения по профессии «Повар 4 разряда» обучающийся должен **уметь:***

- проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления блюд средней сложности
- выбирать и производственный инвентарь, и оборудование для обработки и приготовления средней сложности блюд и гарниров из овощей, круп, супов, соусов, готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; мучных блюд из пресного и дрожжевого теста

- нарезать традиционные виды овощей, полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы для блюд средней сложности
- готовить и оформлять блюда готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности
- оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд

*В результате освоения программы профессионального обучения по профессии «Повар 4 разряда» обучающийся должен **знать**:*

- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов
- правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности полуфабрикатов
- режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, припускания, жарки, выпечки)
- приготовление различных видов пассеровок
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья
- рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам, условиям хранения, и раздаче
- правила бракеража и порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ;
- основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования, виды и правила эксплуатации технологического оборудования и инвентаря используемого, правила безопасного использования;
- основные виды сырья и их кулинарное назначение, признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения;
- технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса;
- правила составления меню;
- порядок пользования сборником рецептур;
- выход готовых изделий, проценты уварки, уварки, упека и увеличения в объеме;
- условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

#### **Осваиваемые компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 2	Готовить бульоны, супы
ПК 3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, кролика; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК 6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить

	мучные блюда средней сложности
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

2. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ для подготовки к квалификационному экзамену по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар» (4 разряд)

## **РАЗДЕЛ I. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

### **Тема 1.1. Обработка овощей, грибов**

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
2. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей: Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
3. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
4. Органолептическая оценка качества редиса, хрена при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
5. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
6. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
7. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
8. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
9. Нарезка картофеля брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества.
10. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
11. Нарезка моркови брусочками, соломкой, кубиками, дольками, кружочками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
12. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Оценка качества полуфабрикатов.
13. Нарезка лука зеленого (шинковка, нарезка крупными кусочками, нарезка для оформления холодных блюд). Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
14. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
15. Нарезка помидоров, перцев; назначение. Подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов и их назначение.
16. Нарезка огурцов свежих и соленых ломтиками, соломкой, кубиками; размеры, назначение. Изготовление элементов украшений для оформления холодных блюд и

закусок, подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов их назначение.

### **Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

17. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Режимы. Процессы в рыбе, происходящие при оттаивании и вымачивании.
18. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
19. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.
20. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошенной обезглавленной трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката
21. Пластование обработанной крупной рыбы на филе с кожей реберными костями, филе с кожей, чистое филе. Назначение филе. Органолептическая оценка качества филе. Условия и сроки хранения и реализации
22. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки основным способом, приспускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества условия и сроки хранения и реализации.
23. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре и на открытом огне. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации (рыба фри, судак «восьмеркой», рыба «грилье», рабы жареная в тесте).
24. Обработка осетровой рыбы, разделка на звенья, приготовление порционных полуфабрикатов.
25. Приготовление котлетной массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение. Органолептическая оценка качества котлетной массы.
26. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки;\* тефтели; тельное. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Условия и сроки хранения и реализации.
27. Обработка кальмаров мороженых, мидий живых, трепангов сушеных. Назначение.

### **Тема 1.3. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика**

28. Оттаивание мороженого мяса: режим, процессы при оттаивании, потери.
29. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
30. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
31. Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из говядины, назначение. Органолептическая оценка качества. (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс).
32. Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из свинины и баранины, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. (Котлета натуральная, котлета отбивная, шницель, эскалоп).
33. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов; поджарка; гуляш; азу; плов; рагу; жаркое. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
34. Приготовление котлетной массы из мяса. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Роль хлеба.

35. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса: котлеты; биточки; шницель; тефтели. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации.
36. Органолептическая оценка качества тушки потрошеной курицы охлажденной. Обработка потрошеной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов.
37. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет и биточков. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации котлетной массы и полуфабрикатов.
38. Обработка субпродуктов: печени; почек; легкого; сердца; языков; ног; голов; мозгов; рубцов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
39. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень по-строгановски; печень жареная; почки жареные. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.

## **РАЗДЕЛ 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции**

### **Тема 2.1. Приготовление супов**

40. Приготовление бульонов: костного; мясо-костного. Органолептическая оценка качества бульонов. Условия и сроки хранения и реализации, использование.
41. Приготовление бульонов: рыбного; грибного; из птицы. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации, использование.
42. Приготовление полуфабрикатов для супов: пассерование муки; пассерование овощей; пассерование томата. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Применение.
43. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
44. Приготовление борща с картофелем и капустой. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
45. Особенности технологии приготовления борщей «Украинского», «Московского». Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения и хранения.
46. Приготовление рассольника обыкновенного. Органолептическая оценка качества готового блюда. Правила подачи. Условия и сроки хранения и реализации.
47. Особенности технологии приготовления рассольников «Ленинградского», «Московского», «Домашнего». Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения и хранения.
48. Приготовление супов с картофелем; картофельного с крупой; картофельного с макаронами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи. Условия и сроки хранения и реализации.
49. Приготовление супов молочных с макаронами, крупами, овощами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
50. Приготовление холодных супов: окрошки мясная; борщ холодный; свекольник
51. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
52. Приготовление пюреобразных супов. Приготовление гренков. Ассортимент гарниров для подачи. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации.



53. Приготовление сладких супов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Правила подачи. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки хранения и реализации.

## **Тема 2.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд, горячих напитков**

54. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке: бульон коричневый; мучные пассеровки (разных видов); пассерованные овощи и томат. Органолептическая оценка качества. Применение.
55. Приготовление соуса красного, основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Использование.
56. Отличительные особенности приготовления производных соусов от красного основного: лукового; мадера. Органолептическая оценка качества соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
57. Приготовление соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах. Органолептическая оценка качества соусов. Назначение. Условия и сроки хранения и реализации.
58. Приготовление производных соусов от белого основного на рыбном бульоне: рассол; белое вино; томатный.
59. Органолептическая оценка качества. Назначение. Условия и сроки хранения и реализации.
60. Приготовление соуса грибного. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации, назначение.
61. Приготовление соусов сметанных: натурального, удешевленного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
62. Приготовление соуса молочного основного жидкого, средней густоты, густого. Назначение. Условия и сроки хранения и реализации. Органолептическая оценка качества.
63. Приготовление заправок: уксусной; горчиной. Их использование. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
64. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Применение.
65. Приготовление картофеля, жареного основным способом и во фритюре. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки хранения и реализации. Применение.
66. Приготовление жареных помидоров, кабачков, капусты жареных. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
67. Приготовление котлет картофельных. Особенности приготовления котлет капустных, свекольных, морковных. Правила подачи. Условия и сроки хранения и реализации. Органолептическая оценка качества.
68. Приготовление тушеных блюд из овощей: рагу овощное, картофель тушеный, капуста тушеная. Правила подачи. Назначение. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
69. Подготовка к производству круп. Приготовление рассыпчатых каш. Назначение, правила подачи. Органолептическая оценка качества. Методы расчета жидкости для варки каш рассыпчатых.
70. Приготовление каш вязких и жидких. Назначение. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Расчет жидкости.
71. Варка макарон откидным способом. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки и использованию. Сроки реализации, условия хранения. Органолептическая оценка качества.
72. Приготовление макаронника, лапшевника. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения.

73. Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная, рыба припущенная. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи блюд. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
74. Жарка рыбы основным способом, режимы тепловой обработки. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке. Ассортимент блюд. Органолептическая оценка качества. Подбор гарниров, соусов. Условия и сроки хранения и реализации.
75. Жарка рыбы во фритюре, режимы тепловой обработки. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке. Ассортимент блюд. Органолептическая оценка качества. Подбор гарниров, соусов. Условия и сроки хранения и реализации.
76. Приготовление запеченных блюд из рыбы: запеченная по-русски, запеченная в сметанном соусе. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
77. Правила варки мяса, языков основным способом: выбор кулинарных частей, режим тепловой обработке. Подготовка к подаче. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества отварных блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации.
78. Приготовление блюд из натуральной рубленой массы; шницель, котлеты натуральные, бифштекс. Санитарно-гигиенические требования к режимам кулинарной обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
79. Жарка мяса крупными кусками: ростбиф, корейка. Режим кулинарной обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
80. Приготовление блюд мясо шпигованное, грудинка фаршированная. Режимы кулинарной обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
81. Приготовление порционных жареных блюд: бифштекс, филе, лангет. Особенности подачи. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
82. Приготовление порционных жареных блюд: антрекот, ромштекс. Особенности тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
83. Приготовление порционных жареных блюд: котлета натуральная, котлета отбивная, шницель отбивной, эскалоп. Особенности тепловой обработки. Правила подачи. Подбор гарниров и соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
84. Приготовление жареных мелкокусковых блюд из мяса: бефстроганов, поджарка. Правила подачи, подбор гарниров. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
85. Приготовление блюд из мяса: гуляш, мясо духовое. Особенности технологии. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
86. Приготовление мелкокусковых тушеных блюд из мяса: азу, плов, рагу. Особенности технологии. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
87. Приготовление блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски, почки жареные. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Подбор гарниров и соусов.
88. Приготовление птицы жареной целиком. Порционирование. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества, Условия и сроки хранения и реализации.

89. Приготовление и подача блюд из филе птицы: котлеты натуральные жареные, котлеты жареные панированные, котлеты припущенные. Подбор гарниров и соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
90. Приготовление блюд из котлетной массы из мяса. Особенности тепловой обработки тефтелей. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки хранения и реализации.
91. Приготовление блюд из натуральной рубки (котлет, бифштексов, шницелей). Режим тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки хранения и реализации.
92. Варка птицы целиком. Режим тепловой обработки, санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Порционирование птицы. Подбор гарниров, соусов. Условия и сроки хранения и реализации.
93. Режим тепловой обработки изделий из котлетной массы из птицы: котлет, биточков. Санитарно-гигиенические требования. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации. Подбор гарниров, соусов.
94. Подготовка яиц, меланжа, яичного порошка к производству. Органолептическая оценка качества сырья.
95. Варка яиц. Характеристика готовности яиц (вкрутую, всмятку, в мешочек). Использование.
96. Приготовление яичниц натуральной и с дополнительными продуктами. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
97. Приготовление омлетов натуральных смешанных, фаршированных. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
98. Приготовление вареников ленивых, сырников из творога. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
99. Приготовление чая, кофе, какао. Правила подачи. Органолептическая оценка качества продукции. Условия и сроки хранения и реализации.
100. Подготовка к производству муки, соли, сахара, жиров, мака, изюма, разрыхлителей. Органолептическая оценка качества сырья.
101. Изготовление домашней лапши, теста для пельменей, вареников. Органолептическая оценка качества теста, использование.
102. Приготовление пельменей. Приготовление фаршей. Режим тепловой обработки. Правила подачи. Оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
103. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Подача блинчиков. Органолептическая оценка качества выпеченных блинчиков. Условия и сроки хранения и реализации.
104. Приготовление фаршей для блинчиков: из мяса, ливера, творога, яблок. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
105. Приготовление оладий и блинов. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

### **Тема 2.3. Приготовление холодных блюд (закусок), холодных сладких блюд и напитков**

106. Подготовка продуктов в холодном цехе к производству: овощей вареных; овощей сырых; зелени; сыров; колбас; копченостей; сельди; слабосоленой рыбы; желатина.
107. Приготовление салатов из сырых овощей: из капусты; огурцов, помидоров; редиса; салата витаминного. Оформление. Правила подачи. Органолептическая оценка качества блюд. Санитарно-гигиенические требования к условиям приготовления и реализации.

108. Приготовление салатов из вареных овощей: салат летний; салаты из картофеля. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
109. Приготовление винегрета овощного, с сельдью, с мясом, с рыбой. Оформление. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, срокам хранения и условиям реализации.
110. Приготовление салатов рыбного, мясного, столичного. Особенности состава, оформление. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
111. Приготовление закусок из сельди: с гарниром, рубленой. Оформление закусок. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
112. Приготовление холодных блюд: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом. Оформление блюд. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
113. Приготовление студня. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к условиям приготовления. Сроки хранения и реализации.
114. Подготовка ягод и фруктов для подачи и изготовления сладких блюд. Подготовка агара, желатина, крахмала.
115. Приготовление компотов: из сухофруктов, из свежих яблок. Правила подачи. Органолептическая оценка качества блюд. Санитарно-гигиенические требования к условиям приготовления. Условия и сроки хранения и реализации.
116. Приготовление киселей: из концентратов, из клюквы, из малины. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, срокам и условиям хранения и реализации.
117. Приготовление желе из клюквы, молока, сметаны. Приготовление многослойного желе. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

#### **Тема 2.4. Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий**

118. Оценка качества сырья при приемке. Подготовка муки, дрожжей соли, сахара, мака, изюма, молока, воды для изготовления теста
119. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка качества теста. Возможные дефекты, причины, меры по предупреждению.
120. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Органолептическая оценка качества. Возможные дефекты, причины, меры по предупреждению.
121. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения и реализации. Правила отпуска на раздачу.
122. Приготовление расстегаев, кулебяк из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения и реализации.
123. Приготовление фаршей для выпечных изделий: из капусты; из риса и яиц; из зеленого лука и яиц; рыбного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
124. Правила бракеража
125. Порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ
126. Правила составления меню
127. Основные типы механического оборудования
128. Основные типы теплового оборудования
129. Основные типы весоизмерительного оборудования
130. Основные типы холодильного оборудования

131. Режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, припускания, жарки, выпечки).
  132. Признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения.
3. ТИПОВЫЕ ЗАДАЧИ для подготовки к квалификационному экзамену по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар» (4 разряд)
1. В рецептуре № 220 «Крокеты из моркови» закладка моркови указана тремя цифрами: 237 и 190/175. Что они означают? Какой процент потерь имеет морковь при припускании?
  2. На какой период года (сезон) предусмотрена закладка моркови и свеклы в блюда сборника технологических нормативов? Каковы нормы отходов и потерь при холодной обработке и нормы потерь при тепловой?
  3. Какой процент отходов при механической обработке имеет картофель в январе месяце? Потери при тепловой обработке отварного очищенного картофеля.
  4. Какой процент отходов при механической обработке имеет картофель в ноябре месяце? Потери при тепловой обработке жареного картофеля брусочками.
  5. Какой процент отходов при механической обработке имеет картофель в марте месяце? Потери при тепловой обработке картофеля жареного во фритюре соломкой.
  6. Какой процент отходов и потерь при холодной обработке амура неразделанного при разделке его на филе с кожей и реберными костями.
  7. Какие потери при тепловой обработке бельдюги океанической неразделанной для варки непластованными кусками?
  8. Определите закладку горбуши неразделанной по массе брутто для приготовления жареного филе без кожи и костей, если выход готового изделия 100 г.
  9. Определите закладку камбалы дальневосточной по массе нетто для приготовления припущенной непластованными кусками, если выход готового изделия 125 г.
  10. Рассчитать закладку кальмаров мороженных разделанных (тушка) на 30 порций салата из белокочанной капусты с кальмарами № 339
  11. Замените 12%-ое томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ – 35 % для приготовления 20-ти порций солянки сборной мясной № 157. Масса порции – 250г.
  12. Замените 12%-ое томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ – 25 % для приготовления 30-ти порций супа-харчо № 154.
  13. Замените уксус спиртовой натуральный 3%-ый на уксус 9%-ый для приготовления 50-ти порций салата из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем № 33. Масса порции – 150г.
  14. Замените яйца свежие на яичный порошок для приготовления 20-ти порций блюда «Котлеты капустные» № 224 (I)
  15. Замените яйца свежие на меланж для приготовления 30-ти порций блюда «Котлеты картофельные» № 221(II).
  16. Замените молоко цельное коровье на цельное коровье сухое для приготовления 50-ти порций супа молочного № 162(I), масса порции супа – 250 г
  17. Рассчитайте закладку продуктов массой брутто и нетто на 50 порций котлет из овощей № 227.
  18. Произведите расчет массы отходов, которые получают при обработке 70 кг баранины II категории.
  19. Произведите расчет массы отходов, которые получают при обработке 120 кг свинины обрезной.

20. Рассчитать потребность в говядине I категории массой брутто для приготовления 40 порций мяса отварного. Выход готового изделия 75г.
21. Определите закладку мяса по брутто и нетто для приготовления 1 порции поджарки из говядины I категории, если масса готового изделия 75 г.
22. Определите выход тушки, отходов цыплят потрошенных I категории.
23. Определите выход тушки, отходов утки потрошенной I категории.
24. Определите выход мякоти с кожей индейки полупотрошенных I категории.
25. В наличии 20 кг уток полупотрошенных I категории. Рассчитать выход мякоти без кожи.
26. Рассчитать закладку крупы, воды, соли, маргарина для приготовления 15 кг гарнира «Каша гречневая рассыпчатая». Каков привар гречи при приготовлении рассыпчатой каши?
27. Рассчитать закладку продуктов для приготовления 20-ти порций блюда «Голубцы с мясным фаршем» (II колонка Сборника рецептур). Месяц апрель.
28. В наличии 15 кг картофеля. Сезон март. Сколько порций картофельного пюре можно приготовить, если масса 1 порции пюре – 150 г.
29. Рассчитать припек при изготовлении 100 шт. блинов № 674. Масса готовых блинов – 150 г.
30. Рассчитать упек при изготовлении оладий № 682. Масса готовых оладий – 150 г.

#### 4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ для 1 этапа квалификационного экзамена

##### Билет № 1

1. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
2. Правила бракеража
3. В рецептуре № 220 «Крокеты из моркови» закладка моркови указана тремя цифрами: 237 и 190/175. Что они означают? Какой процент потерь имеет морковь при припускивании?

##### Билет № 2

1. Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная; рыба припущенная. Режимы тепловой обработки. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке. Ассортимент блюд. Органолептическая оценка качества. Подбор гарниров, соусов.
2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Органолептическая оценка качества. Возможные дефекты, причины, меры по предупреждению. Приготовление пирожков.
3. Рассчитать закладку крупы, воды, соли, маргарина для приготовления 15 кг гарнира «Каша гречневая рассыпчатая». Каков привар гречи при приготовлении рассыпчатой каши?

##### Билет № 3

1. Жарка рыбы основным способом и во фритюре. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке. Ассортимент блюд. Органолептическая оценка качества. Подбор гарниров, соусов. Условия и сроки хранения и реализации.
2. Порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ
3. Рассчитать закладку продуктов для приготовления 20-ти порций блюда «Голубцы с мясным фаршем» (II колонка Сборника рецептур). Месяц апрель.

##### Билет № 4

1. Обработка осетровой рыбы, разделка на звенья, приготовление порционных полуфабрикатов.

2. Приготовление расстегаев, кулебяк из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки хранения и реализации.

3. В наличии 15 кг картофеля. Сезон март. Сколько порций картофельного пюре можно приготовить, если масса 1 порции пюре – 150 г.

#### Билет № 5

1. Приготовление котлетной массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки; тефтели; тельное. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Условия и сроки хранения и реализации.

2. Приготовление желе из клюквы, молока, сметаны. Приготовление многослойного желе. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

3. Рассчитать припек при изготовлении 100 шт. блинов № 674. Масса готовых блинов – 150 г.

#### Билет № 6

1. Приготовление блинчиков с разными фаршами. Приготовление теста для блинчиков, обжаривание их, отпуск. Условия и сроки хранения и реализации.

2. Приготовление киселей: из клюквы, из малины. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Условия и сроки хранения и реализации.

3. Рассчитать упек при изготовлении оладий № 682. Масса готовых оладий – 150 г.

#### Билет № 7

1. Приготовление порционных жареных блюд: антрекот, ромштекс. Особенности тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

2. Правила составления меню

3. Какие потери при тепловой обработке бельдюги океанической неразделанной для варки непластованными кусками?

#### Билет № 8

1. Приготовление порционных жареных блюд: котлета натуральная, котлета отбивная, шницель отбивной, эскалоп. Особенности тепловой обработки. Правила подачи. Подбор гарниров и соусов. Условия и сроки хранения и реализации.

2. Приготовление холодных блюд: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом. Оформление блюд. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

3. Определите закладку горбуши неразделанной по массе брутто для приготовления жареного филе без кожи и костей, если выход готового изделия 100 г.

#### Билет № 9

1. Приготовление мелкокусковых тушеных блюд из мяса: азу, плов, рагу. Особенности технологии. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

2. Основные типы механического оборудования

3. Определите закладку камбалы дальневосточной по массе нетто для приготовления припущенной непластованными кусками, если выход готового изделия 125 г.

#### Билет № 10

1. Режим тепловой обработки изделий из котлетной массы из птицы: котлет, биточков. Санитарно-гигиенические требования. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации. Подбор гарниров, соусов.

2. Приготовление студня. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к условиям приготовления. Условия и сроки хранения и реализации.

3. Рассчитать закладку кальмаров на 30 порций салата из белокочанной капусты с кальмарами №

#### Билет № 11

1. Обработка субпродуктов: печени; почек; легкого; сердца; языков; мозгов; рубцов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
2. Основные типы теплового оборудования
3. Замените 12%-ое томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ – 35 % для приготовления 20-ти порций солянки сборной мясной № 157.

#### Билет № 12

1. Приготовление блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски, почки жареные. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Подбор гарниров и соусов.
2. Основные типы весоизмерительного оборудования
3. Замените 12%-ое томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ – 25 % для приготовления 30-ти порций супа-харчо № 154.

#### Билет № 13

1. Приготовление запеченных блюд из рыбы: запеченная по-русски, запеченная в сметанном соусе. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
2. Приготовление пельменей. Приготовление фаршей. Режим тепловой обработки. Правила подачи. Оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
3. Замените уксус спиртовой натуральный 3%-ый на уксус 9%-ый для приготовления 50-ти порций салата из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем № 33.

#### Билет № 14

1. Особенности технологии приготовления рассольников «Ленинградского», Московского», «Домашнего». Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения.
2. Правила варки мяса, языков основным способом: выбор кулинарных частей, режим тепловой обработке. Подготовка к подаче. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества отварных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
3. Замените яйца свежие на яичный порошок для приготовления 20-ти порций блюда «Котлеты капустные» № 224 (I)

#### Билет № 15

1. Основные типы холодильного оборудования
2. Жарка мяса крупными кусками: ростбиф, корейка. Режим кулинарной обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
3. Замените яйца свежие на меланж для приготовления 30-ти порций блюда «Котлеты картофельные» № 221(II).

5. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ для 2 этапа квалификационного экзамена (выполнение практической квалификационной работы)

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 2, 7

#### Билет 1

1. Приготовить щи боярские на 2 порции. Выход -550 г
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**



- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**  
Оцениваемые компетенции: ПК 2, 7

### **Билет 2**

1. Приготовить оладьи с яблоками со сметаной на 2 порции. Выход -150 г
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

### **Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**  
Оцениваемые компетенции: ПК 2,7

### **Билет 3**

1. Приготовить борщ с картофелем со сметаной на 2 порции. Выход 250/10 г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

### **Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<p><b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b></p>
---

<p>Оцениваемые компетенции: ПК 2,7</p>
--

#### **Билет 4**

1. Приготовить котлеты морковные, соус сметанный на 2 порции. Выход -150/75 г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

#### **Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<p><b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b></p>
---

<p>Оцениваемые компетенции: 2,7</p>
-------------------------------------

#### **Билет 5**

1. Приготовить суп-пюре из овощей на 2 порции. Выход -300 г
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 5,7

**Билет 6**

1. Приготовить студень из говядины на 2 порции. Выход – 100 г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 5,7

**Билет 7**

1. Приготовить салат мясной на 2 порции. Выход – 150 г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 1,7

**Билет 8**

1. Приготовить котлеты свекольные на 2 порции.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 3,7

**Билет 9**

1. Приготовить рыбу отварную с картофелем отварным, соусом польским на 2 порции. Выход 100/1450/50
2. Провести бракераж

### 3. Оформить и презентовать блюдо

#### **Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>
------------------------------------

Оцениваемые компетенции: ПК 3,7
---------------------------------

#### **Билет 10**

1. Приготовить рыбу жареную с картофелем жареным и соусом томатным на 2 порции.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

#### **Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>
------------------------------------

Оцениваемые компетенции: ПК 4,7
---------------------------------

#### **Билет 11**

1. Приготовить котлеты из говядины с картофельным пюре и красным основным соусом на 2 порции. Выход 75/150/50
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 4,7

**Билет 12**

1. Приготовить тефтели из говядины с рисом, пюре картофельное, соус красный основной на 2 порции. Выход 60/50/150
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

**Поэтапный план выполнения задания:**

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции: ПК 4,7

### Билет 13

1. Приготовить зразы куриные, рис отварной, масло сливочное на 2 порции. Выход 120/250/5
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

#### Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>
------------------------------------

Оцениваемые компетенции: ПК 6,7
---------------------------------

### Билет 14

1. Приготовить блинчики с фаршем из капусты и сметаной на 2 порции. Выход 135/20
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

#### Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>
------------------------------------

### Билет 15

1. Приготовить оладьи с яблоками фаршем на 2 порции.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

#### Поэтапный план выполнения задания:

- *получение информации, расчет сырья;*
- *ознакомление с заданием и планирование работы;*
- *определение доброкачественности сырья;*
- *подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- *организация рабочего места;*
- *приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- *рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- *рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептур, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

## 2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда – Повар 4 разряда;
- условия допуска к ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ:
  - успешное прохождение слушателями теоретического и практического обучения по профессии «Повар»;
- итоговая аттестация включает в себя проверку теоретических знаний (1-й этап) и практическую квалификационную работу (2-й этап);
- количество билетов – каждому 1 на каждый этап ИА;
- всего разработано 15 билетов на 1-й и 2-й этапы ИА;
- время выполнения задания – не более 45 мин. – 1-й этап;
- время выполнения задания – не более 90 мин. – 2-й этап;
- перечень нормативных документов, справочных материалов, разрешенных к использованию: *Сборник рецептур*;
- перечень оборудования:
  - нейтральное - рабочие столы;
  - технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- материально-техническое обеспечение:
  - набор сырья, посуда, инвентарь.

## 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1-й этап (теоретический)



### 1. Критерии оценки знаний по теоретическому вопросу

- оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему. При этом слушатель не затрудняется в ответе при видоизменении задания;
- оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который твёрдо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос;
- оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала;
- оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

### 2. Критерии оценки практического задания билета.

- оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, который справляется с решением задачи, обосновывает принятое решение;
- оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который владеет необходимыми навыками и приёмами при решении задачи, допускает 1-2 неточности;
- оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который испытывает затруднения в решении задачи;
- оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который с большими затруднениями решает задачу.

### 3. Критерии общей оценки за 1-й этап итоговой аттестации.

Общая оценка за 1-й этап выставляется как среднее арифметическое значение из 3-х оценок. Среднее арифметическое округляется до целого числа в пользу студента. В случае спорной оценки студенту задаются дополнительные вопросы.

### 2-й этап (практическая квалификационная работа)

#### КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс  
(количество баллов – от 0 до 2)

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за 2-й этап складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»  
5-6 баллов – 4 «хорошо»  
4 балла – 3 «удовлетворительно»  
0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»

#### **Общая оценка за итоговую аттестацию**

Общая оценка за итоговую аттестацию выставляется как среднее арифметическое значение из 2-х оценок, полученных на 1 и 2 этапах. Преимущество имеет оценка за выполнение практической квалификационной работы.