

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«14» октября 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

Профессия 16675 Повар

Квалификация 3 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н.

СОСТАВИТЕЛЬ


Преподаватель дисциплин
профессионального цикла ГПОУ ЮТК

 Ю.А. Туралина

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 1 от 07.09 2020г.


Председатель
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП
12.10 2020 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением
19.10 2020 г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР
12.10 2020 г.

 И. Н. Данилова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	8
1.4	Требования к поступающим.....	8
2	Структура и содержание программы.....	9
2.1	Тематический план.....	9
2.2	Содержание обучения.....	10
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	16
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	16
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	16
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	17
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	18
	Список использованных источников.....	22

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Повар, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. № 610н.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

Цель программы: качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Обучающийся должен знать:

выполнять трудовые действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;
- Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Приготовление горячих напитков по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки по заданию повара;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности;
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов 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 качества;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3 Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 400 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов;
- лабораторные занятия – 60 часов;
- производственное обучение – 256 часов;
- экзамен – 4 часа.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.4 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Требования к опыту и стажу работы: нет

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Требования к физическому здоровью: Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	26	26	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	114	54	60	-
Производственная практика	256	-	-	256
Квалификационный экзамен	4	4		
Всего:	400	84	60	256

2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		26	
Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Содержание учебного материала	4	2
	1 Основы микробиологии Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления.	2	
	2 Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	
Тема 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	
	1 Пищеварение и усвояемость пищи	2	1
	2 Пищевые вещества и их физиологическая роль	2	
	3 Пищевая ценность пищевых продуктов	2	
	4 Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы	2	
Тема 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	Содержание учебного материала	8	
	1 Организация рабочего места повара Организация работы заготовочных цехов	2	2
	2 Устройство и назначение основных видов механического оборудования	2	
	3 Организация работы доготовочных цехов	2	
	4 Устройство и назначение основных видов теплового и холодильного оборудования, в том числе современных видов	2	
Тема 4 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1 Принципы рыночной экономики. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	2	
Тема 5 Безопасность	Содержание учебного материала	4	
	1 Охрана труда на предприятии общественного питания	2	1

жизнедеятельности	2	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	
Раздел 2 Профессиональный цикл			114	
Тема 1	Содержание учебного материала		12	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1	Товароведная характеристика основных продуктов. Характеристика пряностей, приправ. Обработка овощей и грибов, в том числе редких и экзотических	2	2
	2	Блюда и гарниры из вареных, припущенных и тушеных овощей	2	
	3	Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей и грибов	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление блюд из овощей и грибов с использованием современного оборудования	4	
	Практические работы		2	
	1	Обработка и нарезка овощей	2	
Тема 2	Содержание учебного материала		12	
Технология подготовки сырья и приготовления блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	Блюда и гарниры из круп, бобовых	4	2
	2	Блюда из макаронных изделий	2	
	3	Блюда из яиц и творога	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с использованием современного оборудования	4	
Тема 3	Содержание учебного материала		20	
Технология приготовления супов и соусов	1	Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	2	2
	2	Приготовление бульонов	2	
	3	Супы горячие. Правила отпуска супов. Требования к качеству. Варианты подачи супов	2	
	4	Супы холодные	2	
	5	Приготовление горячих соусов	2	
	6	Холодные соусы и заправки	2	
	Лабораторные работы		8	
	1	Приготовление горячих супов с использованием современного оборудования	4	
2	Приготовление холодных супов	4		
Тема 4	Содержание учебного материала		16	

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	1	Обработка рыбы и морепродуктов	2	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	
	3	Блюда из рыбы и морепродуктов	4	
	Лабораторные работы		8	
Тема 5 Технология сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	1	Обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление рыбных полуфабрикатов	4	3
	2	Приготовление блюд из рыбы с использованием современного оборудования	4	
	Содержание учебного материала		28	
	1	Обработка мяса и субпродуктов. Полуфабрикаты из мяса	2	
2	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи, полуфабрикаты из птицы	2	3	
3	Блюда из мяса и субпродуктов	2		
4	Блюда из птицы и дичи	2		
Лабораторные работы		16		
Тема 6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	1	Обработка мяса и субпродуктов. Приготовление мясных полуфабрикатов	4	3
	2	Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	4	
	3	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов с использованием современного оборудования	4	
	4	Приготовление блюд из птицы с использованием современного оборудования	4	
Практические работы		4	2	
1	Правила работы со сборником рецептов	2		
2	Расчёт рецептов на заданное количество порций	2	8	
Содержание учебного материала		8		
Тема 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков	1	Холодные блюда и закуски	2	2
	2	Ассортимент бутербродов. Салаты и винегреты	2	
	Лабораторные работы		4	
Тема 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков	1	Приготовление холодных закусок с использованием современного оборудования	4	2
	Содержание учебного материала		8	
Тема 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков	1	Холодные сладкие блюда и напитки	2	2
	2	Горячие сладкие блюда и напитки	2	

	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление сладких блюд и напитки с использованием современного оборудования	4	
Тема 8	Содержание учебного материала		8	
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	Мучные блюда, выпечные изделия из теста	2	2
	2	Фарши и начинки	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с использованием современного оборудования	4	
Примерная тематика домашних заданий				3
Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Составление технологических карт, схем. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, заполнение таблиц Оформление отчетов практических и лабораторных работ и подготовка к защите. Решение ситуационных задач.				
Производственная практика			256	
<p>Организация рабочих мест в кулинарном цехе</p> <p>Приготовления основных блюд из овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из вареных овощей: картофеля отварного в молоке. - приготовление блюд из припущенных овощей: овощи в молочном соусе, пудинг паровой. - приготовление жареных овощных изделий: котлеты морковные, зразы и крокеты картофельные, оладьи картофельные, - приготовление картофельных пирожков с грибами или морковью, овощей в тесте. - приготовление блюд из тушеных овощей: рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, лечо; - приготовление блюд из запеченных овощей: приготовление голубцов фаршированных, крокет картофельных ролет картофельный с овощным фаршем, грибы запеченные в сметанном соусе, солянка овощная. <p>Приготовление основных и простых заправочных супов: рассольник домашний.</p> <p>Приготовление основных и простых супов на рыбном бульоне: похлебка рыбная по–сибирски.</p> <p>Приготовление основных и простых супов на курином бульоне: суп-лапша домашняя.</p> <p>Приготовление молочных супов: суп молочный с лапшой.</p> <p>Приготовление основных и простых сладких супов: суп из смеси сухофруктов.</p> <p>Приготовление основных и простых супов холодных: борщ холодный.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и их производных: соус кисло-сладкий, соус, соус красный с луком.</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных: соус белый с яйцом, соус томатный с грибами.</p>				2

<p>Подготовка рабочего места повара по обработке мяса и птицы, приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы:</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса, субпродуктов: мясо отварное</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов мелкими кусками, оценка качества: бефстроганов</p> <p>Приготовление блюд из запеченного мяса и субпродуктов, оценка качества: говядина запеченная с макаронами</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты по-хлыновски</p> <p>Приготовление блюд из натурального рубленого мяса и котлетной массы, оценка качества: бифштекс рубленый</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса птицы, оценка качества: котлеты рубленые с гарниром</p> <p>Приготовление запеченных блюд, оценка качества: котлеты рубленые запеченные в молочном соусе</p> <p>Оценка качества поступающего сырья органолептическим методом. Подготовка свежих овощей (промывание, обсушивание). Ознакомление с основными технологическими приемами, используемыми при обработке свежих овощей.</p> <p>Приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями</p> <p>Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления салатов и его безопасное использование</p> <p>Овладение технологией приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой, салатов с мясными продуктами, салата из морской капусты.</p> <p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд</p> <p>Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции</p> <p>Приготовление рассыпчатых каш (гречневой, рисовая, пшенная). Рецептура. Требования к качеству блюд из круп, сроки хранения.</p> <p>Приготовление вязких, молочных каш. Порционирование. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление п/ф из вязких каш: котлеты, биточки. Требования к качеству. Правила подачи.</p> <p>Изделия из каш: Приготовление рисовой запеканки. Правила подачи. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление крупеника с маслом. Правила подачи.</p> <p>Приготовление лапшевника с творогом. Требования к качеству. Правила подачи.</p> <p>Приготовление омлета смешанного. Правила подачи</p> <p>Блюда из творога. Орешки по-русски. Требования к качеству. Правила подачи</p> <p>Приготовление теста для мантов., манты. Сырье, рецептура. Требования к качеству</p>		2
---	--	---

Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков с различными фаршами. Приготовление компота из свежих плодов: компот из апельсинов. Порционирование, подача Приготовление киселя из яблок. Требования к качеству Приготовление шарлотки с яблоками Приготовление яблок по-киевски Приготовление простых мучных изделий из дрожжевого теста: Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки; Приготовление пиццы по-итальянски, пирожков с мясом, пирожков с яблоками; Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем, пирожков печеных с луком и яйцом; Приготовление кекса майского, кулича пасхального, ромовой бабы; Приготовление пончиков московских, блинов, оладий, беляшей;		
Квалификационный экзамен	4	
Всего:	400	

3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета: Технология кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 2 обучающихся;
- электронные учебно-методические комплексы согласно ФГОС.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- механическое оборудование (блендер, мясорубка, слайсер, соковыжималка, кофемолка, куттер, соковыжималка);
- тепловое оборудование (плита индукционная, пароконвектомат, электрофритюрница, микроволновая печь, термомиксер);
- холодильное оборудование (шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно-методической документации.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению профессионального цикла предшествует общепрофессиональный цикл, состоящий из тем: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности.

Лабораторные занятия рекомендуется проводить в мастерских, в группах по 10 человек. Реализация программы предполагает прохождение обучающимися производственной практики. Производственная практика проводится на производственной площадке предприятий общественного питания соцпартнеров образовательной организации, в учебно-производственных мастерских – мастерская по компетенции Поварское дело.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда по профессии Повар, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень теоретических вопросов и практическое задание для итоговой аттестации приведены в приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень вопросов для итоговой аттестации

1. Классификация супов по различным признакам. Ассортимент супов.
2. Технологический процесс варки бульонов для супов.
3. Заправочные супы: особенности, общие правила варки.
4. Технологический процесс приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, ассортимент, правила отпуска.
5. Технологический процесс приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, ассортимент, правила отпуска.
6. Супы-пюре: технологический процесс приготовления и отпуска, характеристика и ассортимент.
7. Прозрачные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, характеристика и ассортимент.
8. Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности.
9. Холодные и сладкие супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности.
10. Национальные супы, особенности приготовления и отпуска.
11. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
12. Организация работы супового отделения горячего цеха.
13. Классификация и ассортимент соусов.
14. Технологический процесс приготовления основного красного соуса.
15. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.
16. Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции.
17. Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления.
18. Ассортимент основных блюд из овощей.
19. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.
20. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей.
21. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей тушеных, фаршированных.
22. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей.

23. Ассортимент и пищевая ценность блюд из грибов. Технология приготовления сложных блюд их овощей и грибов.
24. Классификация и ассортимент блюд их круп, бобовых и макаронных изделий.
25. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции.
26. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых.
27. Ассортимент основных блюд из макаронных изделий. Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий
28. Классификация яиц и яичных товаров, творога.
29. Методы сервировки и подачи холодных и горячих блюд из творога.
30. Технология приготовления блюд из яиц.
31. Технология приготовления блюд из творога.
32. Технология приготовления блюд из сыра.
33. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы отварной и припущенной.
34. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы жареной.
35. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы тушеной и запеченной.
36. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой рыбы.
37. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья.
38. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса и субпродуктов.
39. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса и субпродуктов.
40. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеного мяса и субпродуктов.
41. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.
42. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса.
43. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса диких животных.
44. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной птицы, дичи и кролика.

45. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы, дичи и кролика.
46. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной и запеченной птицы, дичи и кролика.
47. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы, дичи и кролика.
48. Классификация блюд и изделий из теста. Виды теста и его использование.
49. Дрожжевое тесто: виды, технологический процесс приготовления, ассортимент изделий.
50. Пресное тесто: виды, технологический процесс приготовления, ассортимент изделий.
51. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Технологические особенности.
52. Песочное и сдобное пресное тесто: технологический процесс приготовления, ассортимент изделий.
53. Пресное слоеное тесто: технологический процесс приготовления, ассортимент изделий.
54. Традиционные и современные методы приготовления горячих блюд.

Практическое задание:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3. Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – Москва: Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва: Стандартинформ, 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации: [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

Нормативно-технологическая документация:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. перераб. и доп. - Москва: Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт, 2007. – 236 с.

Основная:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004.- 198 с.

Интернет – ресурсы:

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL: <http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания: [сайт]. – URL :http://www.pompred.ru/nd_or.php(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL:www.knorr.ru/(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL: <https://www.povarenok.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов: [сайт]. –URL: <http://www.100menu.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.