

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

Утверждена

Педагогическим советом

Протокол от 12.02 2025 г. № 5

/Перминова В.В./

Приказ ОББПОУ «КТЭК»

от 12.02 2025 г. № 72/11



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии рабочего 16675 Повар**

*(программа профессиональной подготовки)*

Согласована:

председатель ГЭК

управляющая кафе Избушка ООО «Мезонет»

Веричева – Бенедик Анна Владимировна



Кострома, 2025 г.

Организация разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик(и): ФИО, должность

Смирнова А.А. – заместитель директора;

Николаева Т.С.– преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»;

Красовская Т.В.– преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

## СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

<b>Раздел 1. Характеристика программы.....</b>	<b>4</b>
Пояснительная записка.....	4
1.1. Цель реализации программы.....	4
1.2. Планируемые результаты обучения.....	4
1.3. Категория слушателей.....	5
1.4. Форма обучения.....	5
1.5. Срок освоения программы.....	5
<b>Раздел 2. Содержание программы .....</b>	<b>6</b>
2.1. Учебный план .....	6
2.2. Учебно-тематический план.....	7
2.3. Календарный учебный график.....	13
2.4. Рабочая программа .....	15
<b>Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы .....</b>	<b>26</b>
<b>Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы .....</b>	<b>34</b>
4.1. Материально-технические условия реализации программы .....	34
4.2. Учебно-методическое обеспечение программы .....	34
4.3. Кадровые условия реализации программы .....	36

## Раздел 1. Характеристика программы

### Пояснительная записка

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (программа профессиональной подготовки) разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;  
на основе:
  - Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 года № 30;
  - Профессионального стандарта «Повар», утвержденный Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года. № 113н.

#### 1.1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (программа профессиональной подготовки) направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

#### 1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия 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 к качеству;

- 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;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

***уметь:***

- 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 требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

***иметь практический опыт:***

- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий;
- знания режима и продолжительности первичной и тепловой обработки продуктов;
- соблюдения последовательности норм и соотношения закладки сырья;
- знания правил составления меню;
- знания рецептур национальной и зарубежной кухни, лечебного питания;
- выполнения санитарно-гигиенических требований приготовления пищи.

**1.3. Категория слушателей:**

- лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

**1.4. Форма обучения:** очно-заочная (вечерняя).

**1.5. Срок освоения программы:** 384 часа.

## Раздел 2. Содержание программы

### 2.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	самостоятель. раб-а	
1	2	3	4	5	6		7
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>50</b>				
1.1	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	12				Текущий контроль
1.2	Модуль 2. Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6				Текущий контроль
1.3	Модуль 3. Организация производства на предприятиях общественного питания	10	10				Текущий контроль
1.4	Модуль 4. Организация обслуживания в организациях общественного питания	6	6				Текущий контроль
1.5	Модуль 5. Основы физиологии питания	8	8				Текущий контроль
1.6	Модуль 6. Организация хранения и контроль запасов сырья	6	6				Текущий контроль
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>250</b>	<b>97</b>	<b>152</b>	<b>1</b>		
2.1	Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	178	97	80	1		Зачет
2.2	Учебная практика	36		36			Диф. зачет
2.3	Производственная практика	36		36			Диф. зачет
<b>3.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - практическая квалификационная работа</b>				6		Демонстрационный практикум «Мастер-профи»
	<b>ИТОГО:</b>	<b>384</b>	<b>147</b>	<b>152</b>	<b>7</b>	<b>78</b>	

## 2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекци и	практ ич. и лабор атор. занят ия	проме ж. и итог.к онтро ль	сам. работа	
1	2	3	4	5	6	7	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>50</b>				
<b>1.1</b>	<b>Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>				Текущий контроль
1.1.1	Классификация микробов и борьба с ними.	2	2				
1.1.2	Санитарные требования к обработке овощей и приготовлению первых блюд.	2	2				
1.1.3	Санитарные требования к обработке рыбы и блюдам из неё.	2	2				
1.1.4	Санитарные требования к обработке мяса и блюдам из него.	2	2				
1.1.5	Личная гигиена работников общественного питания. Санитарные требования к обработке птицы и блюдам из неё.	2	2				
1.1.6	Санитарные требования к обработке птицы и блюдам из неё.	2	2				
<b>1.2</b>	<b>Модуль 2. Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	<b>8</b>	<b>6</b>				Текущий контроль
1.2.1	Знакомство с оборудованием столовой и правилами безопасной работы.	2	2				
1.2.2	Урок-экскурсия в учебную столовую.	2					
1.2.3	Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах, ушибах, и поражении электрическим током.	2	2				
1.2.4	Организация работы раздачи.	2	2				
<b>1.3</b>	<b>Модуль 3. Организация</b>	<b>10</b>	<b>10</b>				Текущий

	производства на предприятиях общественного питания						контроль
1.3.1	Классификация предприятий питания и организация их работы.	4	4				
1.3.2	Посуда, инвентарь, средства малой механизации в предприятиях питания. Организация рабочего места повара.	4	4				
1.3.3	Организация труда на предприятиях общественного питания.	2	2				
<b>1.3</b>	<b>Модуль 4. Организация обслуживания в организациях общественного питания.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				Текущий контроль
1.3.1	Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания.	2	2				
1.3.2	Виды банкетов и формы обслуживания посетителей.	2	2				
1.3.3	Столовая посуда, её виды и назначения.	2	2				
<b>1.5</b>	<b>Модуль 5. Основы физиологии питания</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				Текущий контроль
1.5.1	Понятия о жирах, белках и углеводах.	2	2				
1.5.2	Понятия о витаминах и минеральных веществах.	2	2				
1.5.3	Питание различных групп населения. Диеты.	2	2				
1.5.4	Рациональное питание и физиологические потребности организма.	2	2				
<b>1.6</b>	<b>Модуль 6. Организация хранения и контроль запасов сырья</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				Текущий контроль
1.6.1	Оценка качества продовольственных товаров.	2	2				
1.6.2	Условия хранения различных видов продовольственных товаров.	2	2				
1.6.3	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	2	2				
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>250</b>	<b>97</b>	<b>152</b>	<b>1</b>		
<b>2.1</b>	<b>Модуль 1. Выполнение</b>	<b>178</b>	<b>97</b>	<b>80</b>	<b>1</b>		Зачет

	работ по профессии рабочего 16675 Повар						
2.1.1	Введение. Народная кухня и современность. Основные понятия, термины и определения.	4	4				
2.1.2	Первичная обработка овощей, виды нарезок. Приготовление и отпуск супов из овощей.	2	2				
2.1.3	Назначение посуды, инвентаря, оборудования в кулинарном цехе.	4	4				
2.1.4	Лабораторная работа № 1. Простые формы нарезок овощей.	4		4			
2.1.5	Заправочные супы, ассортимент и правила подачи.	4	4				
2.1.6	Лабораторная работа № 2. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, суп картофельный с макаронными изделиями. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.7	Молочные и пюреобразные супы. Ассортимент и правила подачи.	4	4				
2.1.8.	Лабораторная работа № 3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами и супа пюре из разных овощей. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.9	Правила варки, жарки, тушения запекания овощей. Ассортимент блюд.	4	4				
2.1.10	Температурный режим подачи овощных блюд. Требования к качеству.	2	2				
2.1.11	Лабораторная работа № 4. Приготовление запеканки овощной. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.12	Правила варки каш. Ассортимент блюд из каш.	4	4				
2.1.13	Лабораторная работа № 5. Приготовление и отпуск лапшевника и крупеника.	4		4			
2.1.14	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	4	4				

2.1.15	Правила варки, жарки, тушения и запекания рыбы. Ассортимент блюд, правила подачи.	4	4				
2.1.16	Лабораторная работа № 6. Приготовление и отпуск рыбы жареной с картофелем жареным, рыба запеченная по-русски.	4		4			
2.1.17	Соусы, их значение и приготовление. Ассортимент.	4	4				
2.1.18	Котлетная масса из рыбы и блюда из нее. Гарниры и соусы.	2	2				
2.1.19	Лабораторная работа № 7 Приготовление и отпуск котлеты рыбной с гарниром и соусом, биточки рыбные с гарниром и соусом. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.20	Обработка мяса, ассортимент полуфабрикатов.	2	2				
2.1.21	Правила варки и жарки мяса. Гарниры и соусы	4	4				
2.1.22	Правила тушения мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.	2	2				
2.1.23	Правила запекания мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.	2	2				
2.1.24	Лабораторная работа № 8. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом, поджарки с гарниром. Качественная оценка готового блюда	4		4			
2.1.25	Котлетная масса из мяса и блюда из нее. Гарниры и соусы.	2	2				
2.1.26	Лабораторная работа № 9. Приготовления шницеля с гарниром, зразы с гарниром и соусом.	4		4			
2.1.27	Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.	2	2				
2.1.28	Правила варки и жарки птицы. Ассортимент. Гарниры и соусы.	2	2				
2.1.29	Лабораторная работа № 10. Приготовление и отпуск	4		4			

	котлет птицы по-столичному с гарниром. Качественная оценка готового блюда.						
2.1.30	Котлетная масса из птицы и блюда из нее гарниры и соусы.	2	2				
2.1.31	Блюда из яиц и творога. Ассортимент, характеристика и отпуск.	2	2				
2.1.32	Лабораторная работа № 11. Приготовление и отпуск сырников со сметаной.	4		4			
2.1.33	Бутерброды и салаты. Их ассортимент, разновидности. Современные варианты оформления.	4	4				
2.1.34	Лабораторная работа № 12. Приготовление салата столичного и винегрете из овощей.	4		4			
2.1.35	Холодные блюда из рыбы, особенности их приготовления и правила подачи.	2	2				
2.1.36	Холодные блюда из мяса, особенности их приготовления и правила подачи.	4	4				
2.1.37	Холодные блюда из птицы, особенности их приготовления и правила подачи.	4	4				
2.1.38	Лабораторная работа № 13. Приготовление салата мясного. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.39	Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	4	4				
2.1.40	Желированные сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.	4	4				
2.1.41	Сладкие блюда из концентратов. Ассортимент, особенности их приготовления.	2	2				
2.1.42	Лабораторная работа № 14. Приготовление мусса клюквенного. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.43	Горячие сладкие блюда,	3	3				

	особенности их приготовления и правила подачи.						
2.1.44	Лабораторная работа № 15. Приготовление яблочек фаршированных творогом.	4		4			
2.1.45	Приготовление и отпуск горячих и холодных напитков.	2	2				
2.1.46	Лабораторная работа № 16. Приготовление и отпуск компота из сухофруктов и какао. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.47	Значение изделий из теста.	2	2				
2.1.48	Приготовление и отпуск мучных блюд: пельменей, вареников, блинов, оладий, блинчиков.	2	2				
2.1.49	Лабораторная работа № 17. Приготовление и отпуск блинчиков с различными начинками. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.50	Виды теста: способы приготовления, ассортимент изделий, правила выпечки.	2	2				
2.1.51	Лабораторная работа № 18. Приготовление оладьев с изюмом. Качественная оценка готового блюда.	4		4			
2.1.52	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 19 Турнир между поварами. Тема: «Блюда русской кухни»	4		4			Дифференцированный зачет
2.1.53	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 20 Турнир между поварами. Тема: «Блюда русской кухни»	4		4			Дифференцированный зачет
	Зачет	1			1		
<b>2.2</b>	Учебная практика	36		36			Диф. зачет
<b>2.3</b>	Производственная практика	36		36			Диф. зачет
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	6	2	4			

3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	2		2		Тест
3.2	Практическая квалификационная работа	4		4	4		Демонстрационный практикум «Мастер-профи»
<b>ИТОГО:</b>		<b>384</b>	<b>145</b>	<b>152</b>	<b>7</b>	<b>78</b>	

### 2.3. Календарный учебный график

Период обучения (недели) *	Наименование модуля
1 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа Организация производства на предприятиях общественного питания – 4 часа Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 2 часа
2 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Техническое оснащение и организация рабочего места – 4 часа Теоретическое обучение. Модуль 3. Организация производства на предприятиях общественного питания – 4 часа
3 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов
4 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
5 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
6 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
7 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
8 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
9 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов
10 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
11 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 2. Техническое оснащение и организация рабочего места – 2 часа
12 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа

13 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Теоретическое обучение. Модуль 5. Основы физиологии питания – 2 часа
14 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа.
15 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 5. Основы физиологии питания – 2 часа.
16 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 4 часа. Теоретическое обучение. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа Теоретическое обучение. Модуль 4. Организация обслуживания в организациях общественного питания – 2 часа.
17 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 4. Организация обслуживания в организациях общественного питания – 2 часа
18 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 4. Организация обслуживания в организациях общественного питания – 2 часа
19 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 5. Основы физиологии питания – 2 часа.
20 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
21 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
22 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
23 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 3. Организация производства на предприятиях общественного питания – 2 часа.
24 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов
25 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 6 часов Теоретическое обучение. Модуль 6. Организация хранения и контроль запасов сырья -2 часа.
26 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 4 часа Теоретическое обучение. Модуль 6. Организация хранения и контроль запасов сырья - 4 часа. Учебная практика -6 часов
27 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 8 часов Учебная практика – 6 часов
28 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии

	рабочего 16675 Повар – 8 часов Учебная практика – 6 часов
29 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар – 4 часа Учебная практика – 6 часов
30неделя	Учебная практика – 6 часов
31неделя	Учебная практика – 6 часов
32 неделя	Производственная практика – 10 часов
33 неделя	Производственная практика – 10 часов
34неделя	Производственная практика – 10 часов
35 неделя	Производственная практика – 6 часов
36 неделя	Итоговая аттестация – 6 часов
<i>*Точный порядок реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов определяется в расписании занятий.</i>	

## 2.4. Рабочая программа

### Теоретичное обучение

**Модуль 1.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Тема 1.1 Классификация микробов и борьба с ними.

Лекция.

Мир микробов. Цель и задачи микробиологии. Внутри предметные и межпредметные связи. Современные требования к уровню гигиенической подготовки персонала предприятий питания. Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Питание: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: аутоотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание клетки: аэробное и анаэробное. Генетическая и химическая основа наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.

Тема 1.2 Санитарные требования к обработке овощей и приготовлению первых блюд.

Лекция.

Санитарные требования к обработке овощей и приготовлению первых блюд. Первичная обработка, овощей, плодов и грибов.

Тема 1.3 Санитарные требования к обработке рыбы и блюдам из неё.

Лекция.

Назначение рыбного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Обработка чушайточатой рыбы. Обработка безчушайточатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. вымачивание солёной рыбы.

Тема 1.4 Санитарные требования к обработке мяса и блюдам из него.

Лекция.

Назначение мясного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Механическая кулинарная обработка мяса.

Тема 1.5 Личная гигиена работников общественного питания.

Лекция.

Правила личной гигиены. Санитарная одежда и обувь. Профилактические

медицинские осмотры.

Тема 1.6 Санитарные требования к обработке птицы и блюдам из нее.

Лекция.

Санитарные требования к обработке птицы и блюдам из нее.

**Модуль 2.** Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема 2.1 Знакомство с оборудованием столовой и правилами безопасной работы.

Лекция.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания

Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Структура производства.

Тема 2.2 Урок-экскурсия в учебную столовую.

Урок-экскурсия.

Тема 2.3 Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах, ушибах, и поражении электрическим током.

Лекция.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания; понятия, причины и их анализ. Оказание первой помощи при производственном травматизме на предприятиях питания.

Тема 2.4 Организация работы раздачи.

Лекция.

Виды оборудования, используемого на линии самообслуживания. Организация рабочего места по отпуску холодных закусок, супов, вторых блюд, напитков. Организация рабочего места по приготовлению салатов и бутербродов. Виды оборудования на линиях раздачи

**Модуль 3.** Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 3.1 Посуда, инвентарь, средства малой механизации в предприятиях питания. Организация рабочего места повара.

Лекция.

Посуда для предприятий питания. Кухонная посуда - для приготовления пищи: наплитные котлы, кастрюли, сотейники, чайники, сковороды, противни, дуршлага. Столовая посуда - для подачи блюд: тарелки, чашки, блюда.

Инвентарь для предприятий питания: разделочные доски - для нарезки и разделки продуктов; ножи - по назначению: для овощей, мяса, хлеба и рыбы; ковши - для разлива соусов, супов и других жидких продуктов; лопаты - для работы с крупными объёмами продуктов, например, для перемещения теста; пищевые вёдра - для транспортировки и хранения жидкостей или сыпучих продуктов; контейнеры для хранения сырья и готовой продукции; совки - для работы с сыпучими продуктами, обеспечивают точную дозировку и т.д.

Общие требования к организации рабочего места повара.

Тема 3.2 Классификация предприятий питания и организация их работы.

Лекция.

Классификация типов предприятия по характерным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания. Квалификационные

требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.

Тема 3.3 Организация труда на предприятиях общественного питания.

Лекция.

Работа на предприятиях общественного питания. Рациональная организация труда повара.

**Модуль 4.** Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тема 4.1 Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания.

Лекция.

Методы и формы обслуживания и правила подачи блюд, закусок, напитков.

Тема 4.2 Виды банкетов и формы обслуживания посетителей.

Лекция.

Виды банкетов и форм обслуживания посетителей. Банкет с полным обслуживанием Банкет с частичным обслуживанием. Фуршет. Комбинированный банкет. Банкет-коктейль. Банкет-чай (чаепитие). Интерактивный банкет с кулинарным шоу.

Тема 4.3 Столовая посуда, её виды и назначения.

Лекция.

Столовая посуда, сервировка стола и подача блюд. Виды столовой посуды. Тарелки: столовые (глубокие для первых блюд, мелкие для вторых), закусочные, десертные, пирожковые. Чашки: Бульонные, чайные, кофейные. Специализированная посуда. Супницы, вазы, соусники, сахарницы. Подставки для тарелок.

Виды материала для столовой посуды - фарфор, керамика, стекло, металл, пластик.

Назначение столовой посуды. Для подачи блюд. Порционные тарелки для горячего (мясо, рыба, овощи), блюда для холодных закусок (салаты, соленья). Для подачи напитков. Чайные и кофейные наборы, заварные чайники, пиалы для зелёного чая. Для подачи добавок. Соусницы, маслénки, розетки для топпингов (молоко, сливки, сахар, варенье).

**Модуль 5.** Основы физиологии питания

Тема 5.1 Понятия о жирах, белках и углеводах.

Лекция.

Белки: функции, строение, пищевая ценность. Метаболизм аминокислот. Потребность в белке. Жиры: функции, строение и классификация, переваривание и всасывание жиров. Содержание жира в пищевых продуктах. Углеводы: строение, классификация, свойства. Пищевая ценность углеводов.

Тема 5.2 Понятия о витаминах и минеральных веществах.

Лекция.

Витамины: потребность, роль, общая характеристика. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Минеральные вещества: значение, общие функции. Пища как источник минеральных веществ.

Тема 5.3 Питание различных групп населения. Диеты.

Лекция.

Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов, детей. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и другие).

Тема 5.4 Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Лекция.

Рациональное питание: понятие рациона питания, основные принципы (учет физиологических потребностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.

**Модуль 6.** Организация хранения и контроль запасов сырья

Тема 6.1 Оценка качества продовольственных товаров.

Лекция.

Оценка качества продовольственных товаров. Определение характеристик продуктов с помощью различных методов и показателей, а также установление их соответствия требованиям нормативных документов. Методы оценки: органолептический, измерительный (лабораторный), регистрационный, расчётный, социологический.

Тема 6.2 Условия хранения различных видов продовольственных товаров.

Лекция.

Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 6.3 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.

Лекция.

Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

**Профессиональный курс**

Тема 1.1 Введение. Народная кухня и современность. Основные понятия, термины и определения.

Лекция.

Современное состояние отрасли. Профессиональная кулинария. История возникновения кулинарии. Основные понятия. Термины и определения. Народная кухня и современность.

Тема 1.2 Первичная обработка овощей, виды нарезок.

Лекция.

Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.

Тема 1.3 Назначение посуды, инвентаря, оборудования в кулинарном цехе.

Лекция.

Посуда. Столовая посуда, инвентарь, виды, назначение.

Тема 1.4 Лабораторная работа № 1. Простые формы нарезок овощей.

Тема 1.5 Заправочные супы, ассортимент и правила подачи.

Лекция.

Ассортимент простых заправочных супов (щи, борщи, рассольники, супы с овощами и картофельные, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми). Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Тема 1.6 Лабораторная работа № 2. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, и супа картофельного с макаронными изделиями.

Тема 1.7 Молочные и пюреобразные супы. Ассортимент и правила подачи.

Лекция.

Ассортимент основных простых супов (молочные, холодные и сладкие супы). Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов.

Тема 1.8 Лабораторная работа № 3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами и супа-пюре из разных овощей.

Тема 1.9 Правила варки, жарки, тушения и запекания овощей. Ассортимент блюд.

Лекция.

Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.

Тема 1.10 Температурный режим подачи овощных блюд. Требования к качеству.

Лекция.

Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража.

Тема 1.11 Лабораторная работа № 4. Приготовление и отпуск запеканки овощной. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.12 Правила варки каш. Ассортимент блюд из каш.

Лекция.

Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.

Тема 1.13 Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, приготовление и отпуск.

Лекция.

Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макаронных изделий разными способами, правила хранения, сроки реализации и

требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд.

Тема 1.14 Лабораторная работа № 5. Приготовление лапшевника и крупеника. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.15 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

Лекция.

Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья (устрицы, мидии, морской гребешок, креветки, крабы). Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Предварительная кулинарная обработка (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы). Обработка рыбы с костным скелетом. Виды разделки (используемая целиком, используемая непластованной, пластование, разделка рыбы для фарширования).

Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, треска, пикша, камбала). Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья (устрицы, мидии, морской гребешок, креветки, крабы), подготовка их к тепловой обработке.

Тема 1.16 Правила варки, жарки, тушения и запекания рыбы. Ассортимент блюд, правила подачи.

Лекция.

Блюда из жареной и запеченной рыбы. Рыба, жаренная основным способом и жаренная во фритюре. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Блюда из рубленой массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд.

Тема 1.17 Лабораторная работа № 6. Приготовление и отпуск рыбы жареной с картофелем жареным, рыба запеченная по-русски. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.18 Соусы, их значение и приготовление. Ассортимент.

Лекция.

Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Ассортимент мясных соусов (основной красный, белый и их производные). Технологический процесс приготовления простых горячих соусов (рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные смеси). Технологический процесс приготовления холодных соусов (соусы на растительном масле, соусы на уксусе). Соусы промышленного производства. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству и сроки хранения соусов.

Тема 1.19 Котлетная масса из рыбы и блюда из нее. Гарниры и соусы.

Лекция.

Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.

Тема 1.20 Лабораторная работа № 7. Приготовление и отпуск котлеты рыбной с гарниром и соусом, биточки рыбные с гарниром и соусом.

Тема 1.21 Обработка мяса, ассортимент полуфабрикатов.

Лекция.

Тема 1.22 Правила варки и жарки мяса. Гарниры и соусы.

Лекция.

Характеристика мяса. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Схема механической обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши. Кулинарное использование частей говядины.

Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Кулинарное использование частей туш мелкого скота. Разделка туш свинины. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты).

Тема 1.23 Правила тушения мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.

Лекция.

Блюда из тушеного мяса. Ассортимент блюд.

Тема 1.24 Правила запекания мяса. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск.

Лекция.

Блюда из запеченого мяса. Ассортимент блюд.

Тема 1.25 Лабораторная работа № 8. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.26 Котлетная масса из мяса и блюда из нее. Гарниры и соусы.

Лекция.

Ассортимент котлетной массы из мяса. Гарниры и соусы к блюдам из котлетной массы из мяса.

Тема 1.27 Лабораторная работа № 9. Приготовление и отпуск шницеля с гарниром, зразы с гарниром. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.28 Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.

Лекция.

Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.

Тема 1.29 Правила варки и жарки птицы. Ассортимент. Гарниры и соусы.

Лекция.

Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Правила варки и жарки птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.

Тема 1.30 Лабораторная работа № 10. Приготовление птицы по-столичному с гарниром. Качественная оценка блюда.

Тема 1.31 Котлетная масса из птицы и блюда из нее. Гарниры и соусы.

Лекция.

Ассортимент котлетной массы из птицы. Гарниры и соусы к блюдам из котлетной массы из птицы.

Тема 1.32 Блюда из яиц и творога. Ассортимент. Характеристика и отпуск.  
Лекция.

Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 1.33 Лабораторная работа № 11. Приготовление и отпуск сырников со сметаной. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.34 Бутерброды и салаты. Их ассортимент, разновидности. Современные варианты оформления.

Лекция.

Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды. Классификация бутербродов. Горячие бутерброды.

Тема 1.35 Лабораторная работа № 12. Приготовление и отпуск салата столичного и винегрета из овощей. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.36 Холодные блюда из рыбы, особенности их приготовления и правила подачи.

Лекция.

Ассортимент холодных блюд из рыбы, технология приготовления, правила подачи.

Тема 1.37 Холодные блюда из мяса, особенности их приготовления и правила подачи.

Лекция.

Ассортимент холодных блюд из мяса, технология приготовления, правила подачи.

Тема 1.38 Холодные блюда из птицы, особенности их приготовления и правила подачи.

Лекция.

Ассортимент холодных блюд из птицы, технология приготовления, правила подачи.

Тема 1.39 Лабораторная работа № 13. Приготовление и отпуск салата мясного. Качественная оценка готового блюда

Тема 1.40 Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды.

Лекция.

Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования.

Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.

Тема 1.41 Желированные сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.

Лекция.

Сладкие блюда. Желированные сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.

Тема 1.42 Сладкие блюда из концентратов.

Лекция.

Понятие «концентрат», виды, сладкие блюда.

Тема 1.43 Лабораторная работа № 14. Приготовление и отпуск мусса клюквенного. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.44 Горячие сладкие блюда, особенности их приготовления и правила подачи.

Лекция.

Горячие сладкие блюда, ассортимент, технология приготовления.

Тема 1.45 Лабораторная работа № 15. Приготовление и отпуск яблок фаршированных творогом. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.46 Приготовление и отпуск горячих и холодных напитков.

Лекция.

Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.

Тема 1.47 Лабораторная работа № 16. Приготовление и отпуск компота из сухофруктов и какао. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.48 Значение изделий из теста.

Лекция.

Изделия из теста, ассортимент изделий из теста.

Тема 1.49 Приготовление и отпуск мучных блюд: пельменей, вареников, блинов, оладий, блинчиков.

Лекция.

Мучные блюда – пельмени, вареники, блины, блинчики, оладьи.

Тема 1.50. Лабораторная работа № 17. Приготовление блинчиков с различными начинками. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.51. Виды теста: способы приготовления, ассортимент изделий, правила выпечки.

Лекция.

Виды теста, опара, способы приготовления, ассортимент изделий

Тема 1.52. Лабораторная работа № 18. Приготовление оладьев с изюмом. Качественная оценка готового блюда.

Тема 1.53 Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи». Лабораторная работа № 19. Турнир между поварами. Тема: «Зарубежная кухня на русский лад».

Тема 1.54 Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи». Лабораторная работа № 20. Турнир между поварами. Тема: «Зарубежная кухня на русский лад».

### **Учебная практика**

Виды работ:

1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Технология приготовления супов и соусов.
4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы..
5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.
7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

### **Производственная практика:**

Виды работ:

1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка:
  - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов.
3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.
  - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров.
4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции:
  - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать);
  - приготовление блюд с применением инновационных технологий;
  - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением

инновационных технологий.

5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции:

- технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий.

6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции:

- приготовление различных видов бульонов и отваров;
- приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи;
- приготовление блюд с применением инновационных технологий;
- приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий.

7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции:

- обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой;
- приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жаренья во фритюре;
- варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий.
- приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы;
- приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы.

8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:

- общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов;
- приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий;
- общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций;
- приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий;
- приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов;
- приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий.

9. Организация подготовки бутербродов:

- виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.

10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:

- виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд.

- Приготовление блюд с применением инновационных технологий;
- правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков;
  - требования к качеству напитков.

### **Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы**

#### **Промежуточный контроль**

##### **Теоретическое обучение**

**Раздел программы: Модуль 1.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Что изучает микробиология?
2. Назовите мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы?
4. Какие есть основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов?
5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса?
6. Каким образом микробы попадают в молоко?
7. Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий?
8. Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче?
9. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека?
10. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи? и т.д.

**Раздел программы: Модуль 2.** Техническое оснащение и организация рабочего места

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;

- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Что такое цех?
2. Какие цехи относят к заготовочным?
3. Сколько технологических линий в мясном цехе?
4. Для чего используют доочистку овощей?
5. Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?
6. Что означает маркировка О.С.?
7. Что такое рабочее место повара?
8. Что означает наличие входного материального потока?
9. Что является источником инфракрасных лучей?
10. Для чего предназначен холодный цех?

**Раздел программы: Модуль 3.** Организация производства на предприятиях общественного питания

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Какой документ является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
2. Какая посуда, используется на предприятиях общественного питания?
3. Какой инвентарь, используется на предприятиях общественного питания?
4. Какие средства малой механизации используются механизации на предприятиях общественного питания?
5. Назовите классификацию предприятий питания.
6. Назовите принцип работы баров, кафе.
7. Какую форму поставки используют при перевозке скоропортящихся и многогабаритных товаров?
8. Какая посуда, используется при подаче первых блюд?
9. Какая посуда, используется при отпуске холодных блюд?
10. Правила работы с инвентарем при разделке мяса.

**Раздел программы: Модуль 4.** Организация обслуживания в организациях общественного питания

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;

- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Назовите этапы организации обслуживания в организациях общественного питания.
2. Перечислите виды банкетов.
3. Правила обслуживания банкета на детский День рождения.
4. Правила обслуживания банкета на выпускной вечер в колледже.
5. Правила обслуживания банкета на выпускной вечер в детском саду.
6. Правила обслуживания банкета на Новый год
7. Правила обслуживания банкета на тематический праздник.
8. Выездное обслуживание.
9. Основные формы обслуживания посетителей.
10. Обслуживание посетителей в ресторане.

**Раздел программы: Модуль 5. Основы физиологии питания**

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

**Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Что такое физиология?
2. Назовите роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
3. Какую роль играет пища для организма человека?
4. Перечислите основные процессы обмена веществ в организме человека.
5. Что такое суточный расход энергии?
6. Перечислите пищеварительные ферменты.
7. Сущность и строение пищеварительной системы.
8. Что такое рациональное питание?
9. Какое значение имеет режим питания?
10. Что такое диета?

**Раздел программы: Модуль 6. Организация хранения и контроль запасов сырья**

**Форма проведения:** текущий контроль

**Критерии оценивания:**

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;

- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

### **Задания:**

Вопросы для текущего контроля:

1. Что такое условия хранения?
2. Перечислите факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении.
3. Назначение упаковки при хранении продуктов?
4. Какие требования должны соблюдать инструктируемые работники общественного питания по безопасности хранения пищевых продуктов?
5. Укажите требования к транспортировке пищевых продуктов?
6. Какие бывают потери при хранении продовольствия? Охарактеризуйте их.
7. Назовите современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
8. Какие мероприятия по обслуживанию оборудования необходимо выполнять для его нормальной работы?
9. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится?
10. Дайте определение понятию «тара» и охарактеризуйте ее назначение.

### **Профессиональный курс**

**Модуль 1.** Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

**Форма проведения:** Зачет. Турнир между поварами.

Тема: «Зарубежная кухня на русский лад» (по отдельному положению)

### **Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)**

**Форма проведения:** Демонстрационный практикум «Мастер-профи».

1) Тестирование

**Критерии оценивания:** тест считается пройденным, если при решении тестов слушатель правильно ответил на 60% от общего количества вопросов.

### **Задания:**

1. Процесс отделения мяса от костей называется:
  - а) денатурация
  - б) дефростация
  - в) подготовка п/ф
  - г) **обвалка**
2. Какие формы нарезки картофеля относятся к простым:
  - а) **кружочки**
  - б) чесночки
  - в) бочонки
  - г) стружка
3. Температура подачи горячих супов не ниже:
  - а) 85<sup>0</sup>
  - б) 100<sup>0</sup>

- в) **75°**  
г) 65°
4. К капустным овощам относятся:  
а) топинамбур  
б) батат  
в) сельдерей  
г) **кольраби**
5. Способ тепловой обработки блинчиков?  
а) **жарка основным способом**  
б) тушение  
в) жарка на открытом огне  
г) запекание
6. Какой полуфабрикат называют чистое филе?  
а) без кожи с рёберными костями  
б) с кожей без рёберных костей  
г) с кожей и рёберными костями  
в) **без кожи и рёберных костей**
7. Продукты, прошедшие несколько видов тепловой обработки, но не готовые к употреблению:  
а) кулинарное изделие  
б) полуфабрикат  
в) **полуфабрикат высокой степени готовности**  
г) блюдо
8. Какое блюдо относится к горячим сладким?  
а) мусс яблочный  
б) желе из молока  
в) крем ванильный  
г) **пудинг рисовый**
9. Высушенная смесь белков и желтков — это?  
а) меланжевый порошок  
б) **яичный порошок**  
в) смесь белков  
г) меланж
10. Вид тепловой обработки, при котором продукт доводят до готовности в небольшом количестве жидкости?  
а) бланширование  
б) пассерование  
в) **припускание**  
г) ошпаривание
11. Какую массу используют исключительно для диетического питания?  
а) рубленную  
б) натуральную  
в) **кнельную**  
г) котлетную
12. При приготовлении заправочных супов продукты, содержащие кислоты,

закладывают....

- а) после разваривания картофеля
  - б) в конце варки
  - в) в начале варки
  - г) **после доведения картофеля почти до готовности**
13. Удаление влаги из продуктов — это?
- а) **сушка**
  - б) маринование
  - в) ферментирование
  - г) рыхление
14. Очищенный картофель хранят?
- а) в солёном растворе
  - б) в холодной камере
  - в) на воздухе
  - г) **в воде**
15. «Обминку» теста производят для:
- а) повышения кислотности
  - б) улучшения вкуса
  - в) удаление кислорода
  - г) **удаление углекислого газа**
16. Мучной пассеровкой заправляют?
- а) суп-лапшу
  - б) суп картофельный с крупой
  - в) борщ украинский
  - г) **щи из свежей капусты**
17. Азу тушат с добавлением?
- а) брюквы
  - б) **солёных огурцов**
  - в) репы
  - г) капусты
18. Каким образом можно варить яйца?
- а) без скорлупы
  - б) вкрутую
  - в) всмятку
  - г) **все варианты верны**
19. Блюдо рулет с макаронами?
- а) пассируют
  - б) варят
  - в) **запекают**
  - г) жарят
20. Форму овально-приплюснутая с заострённым концом имеет...
- а) биточки
  - б) шницели
  - в) тефтели
  - г) **котлеты**
21. Полуфабрикат — это?

- а) технологические приготовления пищи
- б) оформления готового блюда
- в) блюдо
- г) **пищевой продукт прошедший одну или несколько стадий кулинарной**

**обработки**

22. Для чего на поверхности полуфабриката делают 2-3 надреза?

- а) для сочности
- б) **для того, чтобы куски не деформировались**
- в) для красоты
- г) нет правильного

23. В какую массу не добавляют пшеничный хлеб?

- а) в рубленную
- б) в котлетную
- в) **в кнельную**
- г) в натурально-рубленную

24. Что не относится к группе скоропортящихся продуктов

- а) сыр
- б) **сушеные плоды**
- в) молоко
- г) мясо

25. Богаты железом и витамином «А»

- а) мозги
- б) почки
- в) **печень**
- г) сердце

26. Простой гарнир состоит из?

- а) **1 вида продукта**
- б) 2-х видов продуктов
- в) 3-х видов продуктов
- г) 4-х видов продуктов

27. Основной продукт борща?

- а) томат
- б) **свекла**
- в) картофель
- г) мясо

28. Субпродукты — это?

- а) рога, копыта
- б) кости мяса
- в) **внутренние органы**
- г) субтропические плоды

29. Из капустных овощей готовят в основном?

- а) пудинги
- б) **салаты**
- в) котлеты
- г) зразы

30. Температура подачи холодных закусок и салатов?

- а) не выше 14<sup>0</sup>
- б) не выше 20<sup>0</sup>
- в) не ниже 45<sup>0</sup>
- г) не ниже 65<sup>0</sup>

2) Квалификационная работа – приготовление блюда.

**Критерии оценивания:**

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0-3
Персональная гигиена	0-3
Организация рабочего места	0-3
Техника безопасности на рабочем месте	0-3
Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0-3
Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0-3
Качество блюда	0-3
Внешний вид блюда	0-3
Стиль и креативность блюда	0-3
Вкус всех компонентов блюда	0-3
<b>Итого:</b>	<b>30</b>

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по основной программе профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, при получении не менее 25 баллов.

**Задания:**

Перечень блюд:

- щи из свежей капусты;
- суп картофельный с макаронными изделиями;
- суп молочный овощной;
- картофельная запеканка с грибным фаршем;
- лапшевник;
- рыба, запечённая по-русски;
- рыба жареная, картофель жареный;
- рыба запеченная по -русски;
- приготовление котлеты рыбной с гарниром;
- картофельная запеканка с мясом;
- зразы с картофельным пюре;
- птица по-столичному с картофелем жареным;

- сырники со сметаной;
- салат «Столичный»;
- салат «Мясной»;
- оладьи с изюмом;
- яблоки фаршированные;
- компот из сухофруктов;
- какао;
- блинчики с различными начинками;
- мусс клюквенный.

## **Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **4.1. Материально-технические условия реализации программы**

Кабинеты:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- компьютерный класс;
- кабинет междисциплинарных курсов.

Мастерские (лаборатории):

- учебный кулинарно - кондитерский цех;
- мастерская «Поварское дело».

Оборудование (технические средства обучения):

Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные электрические с подставкой, пароконвектомат с подставкой, зонт вытяжной, весы электронные, миксер планетарный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, льдогенератор, блендер погружной, слайсер, мясорубка, морозильный шкаф (ларь), соковыжималка шнековая, настольная вакуумно-упаковочная машина, стеллаж кухонный, ванна моечная со смесителем, водоумягчитель.

Образцы продовольственных товаров, весы электронные, набор рабочих инструментов (ножи, вилки, лопатки), посуда и инвентарь для определения качества продовольственных товаров, столовая посуда для оформления и подачи блюд.

ПК, проектор, экран, MS Win 10 prof, Microsoft Office 2019 Home and Student, Dr. WebSecuritySpace, картриджи для МФУ, фильтр.

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение программы**

- нормативные документы (СНиП, СанПиН, ГОСТ и ...):

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения", утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32.

- учебная литература

1. Мартин Мартин А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / А. Мартин Мартин. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 224с. - Текст: непосредственный.
2. Зайцева Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 176с.: ил. - Текст: непосредственный.
3. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2022. - 60с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 244с.: ил. - Текст: непосредственный.
5. Коростелева, Л.А. Технология производства полуфабрикатов: методические указания / Л.А. Коростелева. Е.С. Быков. - Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2022. - 28с.
6. Трубина И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие / И.А. Трубина; Ставропольский гос. аграрный ун-т - Ставрополь, 2022. - 72с.

- электронные ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru"/](http://eLibrary.ru/) - Научная электронная библиотека
2. <http://www.edu.ru/> - Российское образование:
3. федеральный образовательный портал.
4. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ).
5. ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А. СЭО 3.0- М.: Академия, 2021
6. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2021

7. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2020

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество педагогических работников, привлеченных для реализации программы 2 человек, из них:

- преподаватели 2 человека.