



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете

Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАУДО «МУК»

от 29 августа 2025 г. № 205

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
16675 «ПОВАР»**

г.Кириши

2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
2. Учебный план	12
3. Рабочие программы дисциплин	14
3.1. Учебно-тематический план	14
3.2. Содержание рабочих программ по дисциплинам	26
3.2.1. Дисциплина: Кулинария (47 ч)	26
3.2.2. Дисциплина: Производственное обучение (69 ч)	31
3.2.3. Дисциплина: Основы физиологии питания, гигиены (14 ч)	36
3.2.4. Дисциплина: Товароведение (11 ч)	38
3.2.5. Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания (10 ч)	41
3.2.6. Дисциплина: Основы предпринимательства (17 ч)	43
3.2.7. Дисциплина: Организация производства предприятий общественного питания (10 ч)	44
3.3. Планируемые результаты	46
3.3.1 Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Кулинария	46
3.3.2 Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Производственное обучение	46
3.3.3. Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Основы физиологии питания, гигиены	47
3.3.4. Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Товароведение	48
3.3.5. Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Оборудование предприятий общественного питания	48
3.3.6. Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Основы предпринимательства	49
3.3.7. Планируемые результаты обучения после изучения дисциплины: Организация производства предприятий общественного питания	49
3.4. Материально-технические условия реализации программы	51
3.4.1. Дисциплина: Кулинария (47 ч)	51
3.4.2. Дисциплина: Производственное обучение (69 ч)	57
3.4.3. Дисциплина: Основы физиологии питания, гигиены (14 ч)	62
3.4.4. Дисциплина: Товароведение (11 ч)	63
3.4.5. Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания (10 ч)	64
3.4.6. Дисциплина: Основы предпринимательства (17 ч)	65
3.4.7. Дисциплина: Организация производства предприятий общественного питания (10 ч)	67
3.5. Оценка качества освоения программы	68

3.5.1. Система оценки результатов освоения образовательной программы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	70
3.5.2. Система оценки результатов освоения образовательной программы на итоговой аттестации	73
4. Организационно-педагогические условия реализации программы	80
4.1. Сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы	80
4.2 Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы	80
5. Составители программы	82
6. Рабочая программа воспитания к программе профессиональной подготовки по профессии рабочего код 16675 «Повар»	83
Приложение А. Календарный учебный график на 2025-2026 учебный год	90
Приложение Б. График промежуточной и итоговой аттестации первого и второго года обучения	91
Приложение В. Учебно-календарное планирование	92
Приложение Г. Программа производственной практики	98
Приложение Д. Методические материалы	104
Приложение Е. Оценочные материалы	115

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Целью профессионального обучения обучающихся старших классов школ среднего общего образования является обеспечение социальной адаптации выпускников к рынку труда, формирование у них положительной мотивации к получению профессионального образования и профессии, гарантирующей трудоустройство; освоение теоретических основ и практических навыков по определенной профессии; приобретение обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы.

Профессиональное обучение не сопровождается повышением образовательного уровня обучающихся.

Нормативные документы, лежащие в основе программы.

Реализация программы профессионального обучения по специальности 16675

«Повар» регламентируется:

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», профессионального стандарта 07.002 «Повар», утвержденного приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 6 мая 2015 г. № 276н,

Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями),

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №28 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 17 марта 2025 г. №2 «О внесении изменений в санитарные правила и нормы СанПин 1.2.3685-21 «гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2»,

Уставом и локальными нормативными актами МАУДО «МУК».

Программа рассчитана на профессиональное обучение лиц 15-17 лет по специальности 16675 «Повар».

К кандидату на обучение по образовательной программе не предъявляются требования к наличию у него:

- документа об образовании, документа об обучении,
- определенного уровня образования.

Количество часов: 272

Срок реализации: 2 года

Форма обучения: очно.

Наполняемость учебной группы: 12 чел.

Режим обучения:

1 год – 3 часа в неделю (1, 2 полугодия)

2 год – 2 часа в неделю (1, 2 полугодия)

Программой предусмотрена производственная практика общим объемом 90 часов, в течение которой обучающиеся овладевают новыми знаниями, приемами, практическими умениями и навыками, обеспечивающих возможность вхождения в профессиональную деятельность под руководством наставников на предприятиях и учреждениях.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий: 45 мин.

Продолжительность одного часа производственной практики: 60 мин.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ.

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.

Обучающимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии присваивается разряд. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную

работу, проектную деятельность и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике или профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей из предприятий общественного питания.

Программа основывается на знаниях по математике, биологии, химии, основам экономики, технологии, основам безопасности жизнедеятельности и другим общеобразовательным предметам, полученными обучающимися в средней школе.

Актуальность программы. На современном рынке труда особое значение приобретает овладение специалистами навыками основ теоретических и практических знаний в области поварского дела. Кулинария как отрасль деятельности предприятий общественного питания, играет главную роль в жизни современного общества и каждого человека. Интерес к проблеме питания возникает все больше, когда большинство продуктов оказывается вредными для организма, сегодня каждый обучающийся выпускник образовательной организации обязан овладеть технологической грамотностью в области кулинарии: умение мыслить системно и комплексно; непрерывно овладевать новыми знаниями и применять их в качестве средств преобразовательной деятельности: технологической образованностью; необходимым и достаточным объемом знаний, умений и навыков в кулинарии, обеспечивающих возможность вхождения в будущую профессиональную деятельность.

В настоящее время в практике образования активно применяется метод проектов, который успешно решает не только учебные, но и воспитательные задачи.

Он даёт возможность обучающимся активно проявить себя в системе общественного питания, способствует формированию у них новой социальной позиции, позволяет приобрести навыки планирования и организации своей деятельности, открыть и реализовать творческие способности, развить индивидуальность личности. Данная программа позволяет осуществить проектный подход к занятиям.

Основная цель вида профессиональной деятельности: профессиональное самоопределение обучающихся, осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Целью профессионального обучения по специальности 16675 «Повар» является формирование у обучающихся практических профессиональных знаний, умений, закрепление, развитие практических навыков по виду профессиональной деятельности «повар» и обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.

Основными задачами программы являются:

✓ **воспитательные:**

1. воспитать ответственное отношение к процессу профессионального обучения;
2. формировать бережное отношение к своему здоровью;
3. воспитывать культуру поведения в коллективе, в учреждении и общественных местах;
4. воспитывать отзывчивость и уважение к другому человеку;

✓ **развивающие:**

1. развивать интерес к технологии приготовления блюд, их художественному оформлению, правилам сервировки стола и этикета;
2. прививать интерес к профессии «повар»;
3. развивать внимание, умение сосредоточиться, выносливости;
4. прививать самостоятельность в принятии решений.

✓ **обучающие:**

1. формировать у обучающихся совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;
2. формировать знания, умения и навыки по профессии «повар»
3. обеспечивать возможность продолжить обучение в системе начального и среднего профессионального образования по соответствующей профессии;
4. реализовывать профессиональное самоопределение учащихся;
5. повышать уровень квалификации в условиях производства

Ожидаемые результаты обучения:

К концу изучения программы профессиональной подготовки 16675 по профессии «Повар» обучающийся должен:

✓ **знать:**

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, субпродуктов и др.;
- правила приема и последовательность выполнения операции по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требование к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработке;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом.

✓ **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и промывать зелень;
- размораживать мясо, рыбу, птицу;
- потрошить рыбу, птицу;
- обрабатывать субпродукты и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощей, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать крупяные и овощные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки;
- своевременно и рационально подготавливать к работе и производить уборку рабочего места;

- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;
- соблюдать правила безопасности труда;
- уметь в практике образования применять метод проектов.

Требование к квалификационным категориям (разрядам):

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности.

Квалификация:

В соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов профессии «Повар» имеет следующие разряды

Повар (3 – 4 разряды):

Повар должен выполнять следующие виды учебно-производственных работ:

- эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное и весоизмерительное оборудование;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования;
- организовать рабочее место;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- правильно хранить пищевые продукты;
- предотвращать поступление в пищу некачественных и вредных для здоровья продуктов и товаров;
- осуществлять технологический процесс подготовки различных групп продовольственных товаров для кулинарного производства с наименьшим количеством отходов.

Повар 3 (третьего) разряда;

Соответствует требованиям профессиональной характеристики профессии «Повар» с учетом приготовления блюд и кулинарных изделий, согласно с «Перечнем блюд и кулинарных изделий 3-го разряда.

Теоретическая часть:

-назначения, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, правила ухода за ними;

- требование к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания;

- требование охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организации питания.

Практическая часть

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь;
- проверять качество органолептическим способом качество сырья, продуктов,
- использовать рецептуру, технологические карты приготовления блюд, кулинарных изделий, напитков;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов
- подготавливать продукты для приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры. Сахар для приготовления кулинарных изделий;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы;
- готовить блюда и гарниры из овощей;
- готовить каши, гарниры из круп, макаронных изделий;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить мучные блюда;
- готовить сладкие блюда, напитки;
- проверять качество блюд, кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием.

Повар 4 (четвертого) разряда;

Соответствует требованиям профессиональной характеристики профессии «Повар» с учетом приготовления блюд и кулинарных изделий для 4-го разряда;

Теоретическая часть:

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

-правило использования оборудования, инвентаря, инструментов, посуды используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий и правила ухода за ними;

-технология приготовления блюд, кулинарных изделий в организациях питания;

-требование качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, кулинарных изделий.

-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий, напитков при их тепловой обработке;

-процессы и режимы приготовления блюд, кулинарных изделий;

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

-принципы ХАССП в организациях общественного питания;

-требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности;

Практическая часть:

- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-оценивать расход продуктов, используемых по посреприготовлении блюд, напитков кулинарных изделий;

- разрабатывать рецептуру, технологические карты блюд и напитков и кулинарных изделий;

- оформлять заявки, отчеты;

-проверять качество сырья, продуктов, полуфабрикатов ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд;

-составлять калькуляцию на блюда, напитки, кулинарные изделия;

-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;

-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

-использовать компьютер для подготовки отчетов, разработки рецептов;

-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

-производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Содержательные параметры профессиональной деятельности:

Должен знать;

- ~ экономику отрасли и предприятия;
- ~ понятие о товаре и товароведении, о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- ~ группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- ~ качество продуктов и методы его оценки, сроки и условия хранения товаров и сырья, потребительские свойства;
- ~ общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене;
- ~ основные сведения о санитарии и гигиене;
- ~ санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, обслуживанию посетителей.
- ~ понятие о бухгалтерском учете;
- ~ понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания;
- ~ принцип работы оборудования предприятий общественного питания;
- ~ законодательство по охране труда и промышленной экологии, меры пожарной безопасности;
- ~ классификацию предприятий общественного питания, размещение их, уровень и виды услуг, организацию снабжения;
- ~ организацию рабочих мест, организацию работы цехов
- ~ формы обслуживания посетителей;
- ~ механическую кулинарную обработку продуктов, основные приемы,
- ~ приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

~ технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы;

~ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов, сладких блюд и горячих напитков, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Должен уметь:

- ~ соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
 - ~ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
 - ~ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
 - ~ рассчитывать энергетическую ценность блюд
 - ~ организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
 - ~ обслуживать основное технологическое оборудование
- производственный
- ~ инвентарь кулинарного производства
 - ~ проводить отпуск кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
 - ~ применять различные методы приготовления (варка, жарка, запекания, измельчения, формовка, фарширование изделий, замешивание)
 - ~ нарезать и формировать продукты
 - ~ готовить и порционировать кулинарные блюда
 - ~ оценивать качество готовых кулинарных блюд

Рекомендуемый перечень блюд:

- ~ Овощные блюда: - картофельное пюре, капуста тушеная, свекла в сметане, картофель тушеный, рагу из овощей, картофель жаренный основным способом, картофельные котлеты, шницель из капусты, котлеты из моркови и капуста.
- ~ Блюда и гарниры из круп: каша рисовая, каша гречневая молочная с маслом, каша манная молочная, запеканка рисовая, макароны с маслом и сыром.
- ~ Рыбные горячие блюда – котлеты
- ~ Мясные горячие блюда – котлеты, биточки, тефтели, запеченные.
- ~ Напитки: - чай с сахаром и лимоном, чай с молоком, кофе черный, кофе с молоком или сливками, кофе со сгущенным молоком, какао.
- ~ Изделие из теста: пирожки, пончики, блинчики, булочки, оладьи.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» на 2025-2026 учебный год

Нормативный срок освоения программы 2 года, в объеме 272 ч.

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоем кость	Аудитор ных занятий	Самосто ятель- ная учебная работа	Производ ственная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Кулинария	47	44	3	20	16/2	4	8/1	16	-	ЗЧ 03.02.2026		ЗЧ 30.04.2026
Производственное обучение	69	65	4	30	16/2	17/1	16	16/1	-	ЗЧ 12.05.2026	-	ЗЧ 07.05.2026
Основы физиологии питания, гигиены	14	12	2	10	12/2	-	-	-	02.12.2025	-	-	-
Товароведение	11	10	1	10	4	6/1	-	-	-	ЗЧ 17.02.2026	-	-
Оборудование предприятий общественного питания	10	10	-	10	-	10/0	-	-	-	ЗЧ 05.05.2026	-	-
Основы предпринимательства	17	17	-	5	-	17/0	-	-	-	ЗЧ 19.05.2026	-	-
Организация производства предприятий общественного питания	10	8	2	5	-	-	8/2	-		-	ЗЧ 23.10.2025	-

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоем- кость	Аудитор- ных занятий	Самосто- ятель- ная учебная работа	Производ- ственная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Итого зачетных часов	9	-	-	-	-	-	-	-	1	5	1	2
Итого по дисциплинам	178	166	12	-	48/7	55/1	32/3	35/1	-	-	-	-
Производственная практика	90	-	-	90	-	90	-	-	-	О 29.05.2026 30.06.2026	-	-
Итоговая аттестация	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Э 14.05.2026
Всего	272	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Примечания: ЗЧ – зачет дифференцированный, Э – квалификационный экзамен, О – отметка по производственной практике.												

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

3.1. Учебно-тематический план дисциплины: Кулинария (47 ч)

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение.	1	1	-
1.1.	Задачи предмета «Кулинария»	1	1	-
2	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	3	2	1
2.1.	Значение овощей и грибов в питании	1	1	-
2.2.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	1	-	1
2.3.	Обработка грибов	1	1	
3	Механическая и кулинарная обработка рыбы	3	2	1
3.1	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб	1	1	-
3.2	Механическая обработка рыбы	1	-	1
3.3	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	1	-
4.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	5	4	1
4.1.	Технологический процесс обработки мяса	1	1	-
4.2.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	1	1	-
4.3.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, сельскохозяйственной птицы	1	1	-
4.4.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	-	1
4.5.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	1	-
5.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	2	2	-
5.1	Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	1	-
5.2.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	1	1	-
6.	Супы	5	5	-
6.1	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	1	1	-
6.2	Пассерование овощей	1	1	-
6.3	Заправочные супы	1	1	-
6.4	Прозрачные супы. Разновидность супов.	1	1	-
6.5	Требования к качеству приготовления, оформление супов	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
7	<i>Зачет по дисциплине «Кулинария»</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	-
<i>Второй год обучения</i>				
8	<i>Соусы</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	-
8.1	Значение соусов в питании, их классификация	1	1	-
8.2	Технология приготовления соусов основных и производных от них	1	1	-
8.3	Требования к качеству приготовления соусов, условия и сроки хранения	1	1	-
9	<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	-
9.1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании	1	1	-
9.2.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	1	1	-
10	<i>Блюда и гарниры из овощей</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	-
10.1.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	1	1	-
10.2	Блюда и гарниры их варенных, жареных, тушеных овощей. Технология приготовления.	1	1	-
10.3	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	1	1	-
11	<i>Рыбные блюда</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	-
11.1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	1	1	-
11.2	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	1	-
11.3	Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения	1	1	-
12	<i>Мясные блюда</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	-
12.1	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из сельскохозяйственной птицы	1	1	-
12.2	Блюда из рубленной и котлетной массы	1	1	-
12.3	Жареные и запеченные, тушеные мясные блюда	1	1	-
12.4	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд из мяса	1	1	-
13	<i>Блюда из яиц и творога.</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	-
13.1	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц.	1	1	-
13.2	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	1	-
14	<i>Холодные блюда и закуски</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
14.1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным видам продуктов и кулинарной обработки. Бутерброды их разновидность, приготовление и оформление.	1	1	-
14.2	Салаты и закуски, технология приготовления	1	1	-
15	Сладкие блюда и напитки	2	2	-
15.1	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	1	1	-
15.2	Холодные блюда и горячие напитки	1	1	-
16	Изделия из теста	2	2	-
16.1	Значение и классификация изделий из теста	1	1	-
16.2	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	1	-
17	Зачет по дисциплине «Кулинарии»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		44	41	3
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		3		
Всего по дисциплине		47		

**Учебно-тематический план
дисциплины: Производственное обучение (69
ч)**

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1	Введение	1	1	-
1.1.	Знакомство с программой обучения и квалификационной характеристикой по профессии повар	1	1	-
2	Охрана труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1	1	-
2.1.	Требования безопасности труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	1	1	-
3	Организация производства на предприятиях общественного питания	1	1	-
3.1.	Классификация предприятий общественного питания	1	1	-
4	Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки овощей и грибов.	4	1	3
4.1	Значение овощей и грибов в питании	1	1	-
4.2	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	1	-	1
4.3	Правила обработки капустных, листовых, плодовых и других овощей	1	-	1
4.4	Обработка грибов	1	-	1
5	Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки рыбы	5	1	4
5.1	Пищевая ценность рыбы	1	-	1
5.2	Виды рыб и их кулинарное назначение	1	-	1
5.3	Механическая и кулинарная обработка рыбы	1	-	1
5.4	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	1	-
5.5	Обработка нерыбных морепродуктов, использование пищевых отходов	1	-	1
6	Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	8	3	5
6.1	Пищевая ценность мяса и технологический процесс обработки мяса	1	1	-
6.2	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	1	-	1
6.3	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
6.4	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	1	-	1
6.5	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	1	-	1
6.6	Технология приготовления котлетной массы, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	1	-
6.7	Обработка мясных субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	-	1
6.8	Пищевая ценность мяса птицы, механическая и кулинарная обработка мяса птицы.	1	-	1
7	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	2	1	1
7.1	Ознакомление с видами тепловой обработки продуктов	1	1	-
7.2	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1	-	1
8	Приготовление бульонов и супов	10	4	6
8.1	Бульоны и их приготовление	1	-	1
8.2	Пассерование овощей для супов	1	1	-
8.3	Заправочные супы. Борщи. Щи.	1	-	1
8.4	Рассольники, солянки, овощные	1	1	-
8.5	Прозрачные супы	1	-	1
8.6	Пюреобразные супы	1	1	-
8.7	Холодные супы	1	-	1
8.8	Супы молочные и сладкие	1	-	1
8.9	Требования к приготовлению супов	1	1	-
8.10	Требования к качеству и оформлению супов	1	-	1
9	Зачет по дисциплине «Производственное обучение»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		33	14	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		3	1	2
Всего по дисциплине		36		
Второй год				
10	Приготовления соусов	3	1	2
10.1	Красный соус и его производные	1	1	-
10.2	Белый соус и его производные	1	-	1
10.3	Требования к качеству соусов и их хранение	1	-	1

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
11	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	4	1	3
11.1	Общее положение. Каши	1	1	-
11.2	Приготовление блюд из макаронных изделий	1	-	1
11.3	Приготовление блюд из круп, бобовых изделий	1	-	1
11.4	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и сроки хранения	1	-	1
12	<i>Приготовление блюд и гарниров из овощей</i>	2	1	1
12.1	Значение блюд из картофеля, овощей и грибов	1	1	-
12.2	Требования к качеству приготовленных блюд и гарниров из овощей и сроки хранения	1	-	1
13	<i>Приготовление рыбных горячих блюд</i>	4	2	2
13.1	Приготовление отварной рыбы и блюда из нее	1	-	1
13.2	Приготовление жареной рыбы	1	1	-
13.3	Приготовление запеченной рыбы	1	1	-
13.4	Требования к качеству рыбных горячих блюд и сроки хранения	1	-	1
14	<i>Приготовление мясных горячих блюд</i>	5	2	3
14.1	Приготовление отварных мясных горячих блюд	1	1	-
14.2	Приготовление блюд из жареного мяса	1	-	1
14.3	Приготовление блюд из запеченного мяса	1	1	-
14.4	Приготовление блюд из рубленой массы мяса	1	-	1
14.5	Требования к качеству мясных горячих блюд и сроки хранения	1	-	1
15	<i>Приготовление блюд из яиц и творога</i>	2	1	1
15.1	Приготовление блюд из яиц и творога	1	1	-
15.2	Приготовление блюд из яиц и творога	1	-	1
16	<i>Приготовление холодных блюд и закусок</i>	4	2	2
16.1	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	1	-
16.2	Приготовление бутербродов, салатов, закуски из овощей, яиц	1	-	1
16.3	Приготовление закуски из рыбы и мяса	1	1	-
16.4	Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок	1	-	1
17	<i>Приготовление сладких блюд и горячих напитков</i>	2	1	1

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
17.1	Свежие фрукты. Желированные блюда	1	1	-
17.2	Приготовление холодных и горячих напитков	1	-	1
18	<i>Приготовление теста и изделий из него</i>	5	1	4
18.1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1	-	1
18.2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	1	1	-
18.3	Приготовление песочного, слоеного теста и изделий из него	1	-	1
18.4	Приготовление начинок, фаршей для кондитерских изделий	1	-	1
18.5	Требования к качеству теста и изделий из него	1	-	1
19	<i>Зачет по дисциплине «Производственное обучение»</i>	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		32	13	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		1	1	0
Всего по дисциплине		33		

**Учебно-тематический
дисциплины: Основы физиологии питания, гигиены (14 ч)**

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1	Основы физиологии питания, гигиены	4	3	1
1.1.	Пищевые вещества и их значение.	1	1	-
1.2.	Пищеварение и усвояемость пищи	1	-	1
1.3.	Обмен веществ и энергия	1	1	-
1.4.	Питание различных групп, взрослого населения, детей и подростков	1	1	-
2	Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	4	4	-
2.1	Общее понятие об инфекционных заболеваниях	1	1	-
2.2	Острые пищевые инфекции	1	1	-
2.3	Общее понятие о пищевых отравлениях	1	1	-
2.4	Общее понятие о глистных заболеваниях	1	1	-
3	Основы гигиены и санитарии	3	2	1
3.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	-
3.2	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	-	1
3.3	Личная гигиена работников предприятий питания	1	1	-
4	Зачет по дисциплине «Основы физиологии питания, гигиены»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		12	10	2
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		2	2	-
Всего по дисциплине		14		

**Учебно-тематический
дисциплины: Товароведение (11 ч)**

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение в товароведение	1	1	-
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	1	1	-
3.	Рыба и рыбные продукты	1	1	-
4.	Мясо и мясные продукты	1	1	-
5.	Молоко и молочные продукты	1	1	-
6.	Яйца и яйцепродукты	1	1	-
7.	Пищевые жиры	1	1	-
8.	Зерно и продукты его переработки	1	1	-
9.	Крахмал, сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине «Товароведение»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		1	1	-
Всего по дисциплине		11		

**Учебно-тематический
дисциплины: Оборудование предприятий общественного питания (10 ч)**

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение. Классификация оборудования	1	1	-
2.	Электрическое оборудование, универсальные приводы	1	1	-
3.	Машины для обработки овощей и картофеля	1	1	-
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	-
5.	Машины для кондитерских цехов	1	1	-
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	1	-
7.	Аппараты для жарки и выпечки, сковороды, фритюрницы, многофункциональное оборудование	1	1	-
8.	Водогрейное оборудование, специализированные линии для раздачи пищи	1	1	-
9.	Холодильное оборудование, общие сведения Охрана труда и техники безопасности	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		10		

**Учебно-тематический
дисциплины: «Основы предпринимательства (17 ч)»**

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Менеджмент в деятельности предпринимателя	2	2	-
2.	Трудовой коллектив	2	2	-
3.	Производительность и оплата труда	2	1	1
4.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	2	1	1
5.	Себестоимость производства товаров и услуг	2	1	1
6.	Цена товаров и услуг	2	1	1
7.	Финансовая деятельность предпринимателя	2	2	-
8.	Прибыль и налоговая служба	1	1	-
9.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине «Основы предпринимательства»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		17	13	4
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		17		

**Учебно-тематический
дисциплины: Организация производства предприятий
общественного питания (10 ч)**

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Второй год обучения				
1.	Характеристика предприятия общественного питания	1	1	-
1.1	Функции предприятий общественного питания	1	1	-
2.	Организация снабжения	1	1	-
2.1.	Помещения для приема, хранения и отпуска товаров	1	1	-
3.	Организация производственных цехов	4	3	1
3.1	Организация производства в заготовочных цехах	1	1	-
3.2	Организация производства в доготовочных цехах и их классификация	1	1	-
3.3	Организация производства в холодном и горячем цехах	1	1	-
3.4	Организация производства в подсобных помещениях	1	-	1
4.	Организация обслуживания посетителей	1	-	1
4.1	Организация обслуживания посетителей	1	-	1
5.	Зачет по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		8	6	2
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		2	2	-
Всего по дисциплине		10		

3.2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО ДИСЦИПЛИНАМ

3.2.1. ДИСЦИПЛИНА: «КУЛИНАРИЯ» (47 Ч)

Введение (1 ч)

Задачи и содержание предмета «Кулинария».

Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программами обучения по профессии «повар».

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Знание соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержания, правила пользования

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; содержание, построение, порядок.

Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов (3 ч)

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей Последовательность операций обработки овощей: сортировка овощей, ее назначение, виды:

- промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика и особенности промывки;
- очистка овощей, ее назначения, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки овощей в зависимости от кулинарного использования;

- нарезка овощей, ее значение; способы (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм для приготовления блюд;

- последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, перца и т.д.). Обработка солено-квашеных овощей.

Отходы при механической кулинарной обработке овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Механическая и кулинарная обработка рыбы (3 ч)

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженной рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками порционными натуральными и панированными каскам. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его значение; способы панирования, их характеристика.

Приготовление различных панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура. Технология приготовления, требование к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество и использование.

Нерыбные продукты моря, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов (5 ч)

Оборудование. Инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженного мяса.

Виды полуфабрикатов. Назначение, полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Тепловая и кулинарная обработка продуктов (2 ч)

Тепловая обработка продуктов и ее значение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Супы (5 ч)

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Соусы (3 ч)

Значения соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемая для приготовления соусов.

Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассировок, их значение.

Общие сведения по технологии приготовления соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Приготовление заправок.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, условия и сроки хранения.

Блюда и гарниры из овощей (3 ч)

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, припущенных, жареных и тушеных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд. Использование гарниров.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и хранения.

Рыбные блюда (3 ч)

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и припускание рыбы. Способы жарки рыбы, особенности запекания рыбы.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подачи готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Мясные блюда (4 ч)

Значения мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов, блюда из отварного мяса.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса.

Запеченные и жареные мясные блюда.

Блюда из рубленой котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Блюда из субпродуктов.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные. Требования к качеству блюд из мяса птицы, условия и срок хранения.

Блюда из яиц и творога (2 ч)

Значения блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептура. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Холодные блюда и закуски (2 ч)

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформления.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформлении отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Сладкие блюда и напитки (2 ч)

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептура, технология приготовления, оформление.

Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Изделия из теста (2 ч)

Значение изделий из теста, классификация.

Способы разрыхления теста. Основные виды сырья, их подготовка к производству. Способы приготовления дрожжевого теста, разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству.

Виды бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству готовых изделий. Приготовление фаршей и начинок.

Зачет по дисциплине «Кулинария» (2 ч)

Тема (ы) для самостоятельного изучения (в том числе практикума) (3 ч):
выбирается на усмотрение педагога.

3.2.2. ДИСЦИПЛИНА: «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ» (69 Ч)

Введение (1 ч)

Задачи и содержание предмета «Производственное обучение»

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии повар

Содержание труда, этапы профессионального роста. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Охрана труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания (1 ч)

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление.

Правила и нормы безопасности труда на предприятии: требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения: правила поведения на пожаре, пользование средствами пожаротушения, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Организация производства на предприятиях общественного питания (1 ч)

Общая характеристика предприятия. Ознакомление с работой цехов.

Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки овощей и грибов (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей

Механическая кулинарная обработка овощей. Последовательность операций: переработка, сортировка, промывка (ручная и машинная), очистка. Ознакомления с условиями

хранения овощей.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенных овощей (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики).

Приобретение навыков машинной и ручной нарезки овощей.

Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов из овощей.

Обработка листовых и пряных овощей.

Обработка грибов: последовательность приемов, условия хранения обработанных грибов.

Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки рыбы (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки рыбы.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность операций: оттаивание мороженой рыбы, очистка, мойка, потрошение, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление рыбной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков).

Овладение приемами и приобретения навыков механической и кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы (8 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Ознакомление учащихся с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при обработке мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии при работе в цехе.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Ознакомление с видом сырья, и органолептическая оценка его

качества. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки мяса.

Механическая и кулинарная обработка мяса. Последовательность операций: оттаивание мороженого мяса, очистка, мойка, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление мясной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей).

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштексов, котлет).
Обработка субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тепловая и кулинарная обработка продуктов (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места. Ознакомление с видами тепловой кулинарной обработки продуктов, ознакомление с тепловым оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

Приготовление бульонов и супов (10 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе.

Приготовление костного, мясокостного, куриного, рыбного бульона грибного отвара.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.

Приготовление супов: заправочных, молочных, супов-пюре, сладких. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Приготовление соусов (3 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места

Ознакомление учащихся с рецептурами на 1 кг соуса, режимами варки соусов и их хранение.

Приготовление бульонов для соусов. Приготовление белой пассировки. Ознакомление с приготовлением соусов с мукой (основной красный и белый соус).

Ознакомление с приготовлением молочных и сметанных соусов.

Ознакомление с приготовлением соусов без муки. Приготовление соусов на растительном масле (заправки) Ознакомлением с приготовлением сладких соусов.

Ознакомление с требованием к качеству соусов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий(4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, продолжительностью варки каш, выходом блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правилами готовых блюд.

Обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение воды и крупы для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.

Работа со сборником рецептур блюд»

Приготовление блюд из вязких каш и макаронных изделий.

Приготовление блюд и гарниров из овощей (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места. Ознакомление учащихся с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки, режимом тепловой обработки. Подготовка посуды и инвентаря.

Ознакомление блюд и гарниров из отварных и из припущенных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд из фаршированных овощей.

Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление рыбных горячих блюд (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление мясных горячих блюд (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых мясных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление блюд из яиц и творога (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, выходом и правилами хранения готовых блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление холодных блюд и закусок (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с холодным цехом, инвентарем, инструментами, с группами холодных блюд и закусок, правила санитарии при работе в цехе, правилами хранения блюд.

Работа со сборником рецептур блюд.

Подготовка рабочего места к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.

Приготовление бутербродов. Подготовка мясных. Рыбных блюд и других гастрономических продуктов: нарезка гастрономических продуктов и хлеба. Оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых овощей. Подготовка продуктов, доведение до вкуса.

Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов.

Приготовление сладких блюд и горячих напитков (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами сладких блюд и горячих напитков. Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление компотов из сушеных фруктов и ягод.

Приготовление киселей из ягод и фруктов.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Ознакомление с правилами заварки и подачи чая, варки кофе с молоком.

Приготовление теста и изделий из него (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с кондитерским цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, режимом выпечки, условиями и сроками хранения и реализации готовой продукции.

Работа со «сборником рецептов блюд».

Подбор посуды, инвентаря для приготовления теста.

Приготовление дрожжевого теста: определение количественного соотношения составных частей теста. Замес теста. Выпечка оладий, блинов, блинчиков.

Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников, замес теста, раскатка, шинковка и жарка.

Зачет по дисциплине «Производственное обучение» (2 ч)

Тема (ы) для самостоятельного изучения (в том числе практикума) (4 ч): выбирается на усмотрение педагога.

3.2.3. ДИСЦИПЛИНА: «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ» (14 Ч)

Основы физиологии питания, гигиены

(4 ч)

Пищевые вещества и их значение

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма монодии и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода: ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Пищеварение и усвояемость пищи

Питание различных групп населения

Понятие об энергетической ценности пищи и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании: нормы и принципы для различных групп населения. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебно-профилактическом питании.

Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания (4 ч)

Пищевые инфекции

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об иммунитете.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Меры предупреждения пищевых инфекций

Пищевые отравления, глистные заболевания

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикациях и токсикозах.

Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Основы гигиены и санитарии (3 ч)

Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Понятие о гигиене труда работников предприятия питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания, меры предупреждения и борьба с ними.

Личная гигиена работников предприятий питания

Значение личной гигиены работников предприятий питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, фирменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследование работников, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Зачет по дисциплине «Основы физиологии питания, гигиены» (2 ч)

Тема(ы) для самостоятельного изучения (в том числе практикума) (2 ч): выбирается на усмотрение педагога.

3.2.4. ДИСЦИПЛИНА: «ТОВАРОВЕДЕНИЕ» (11 ч)

Введение в товароведение. (1 ч)

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведение, методы товароведения.

Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Калорийность пищевых продуктов. Методы определения качества товаров: органолептические и

лабораторные.

Основы хранения пищевых продуктов. Оптимальные условия хранения пищевых продуктов. факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное хозяйство, микроорганизмы и др. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении и транспортирование.

Свежие овощи и продукты их переработки. (1 ч)

Состав и свойства плодов и овощей.

Овощи. Классификация овощей. Характеристика основных видов: корневые, клубневые, капустные, луковые, пряные, десертные плодовые. Показатели качества овощей.

Рыба и рыбные продукты. (1 ч)

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыб по семействам. Рыба живая, охлажденная, мороженая, мороженое филе.

Сушеная, вяленая, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря, ассортимент, используемый в предприятиях общественного питания, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мясо и мясные продукты. (1 ч)

Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по упитанности, основные признаки упитанности.

Характеристика мяса по термическому состоянию. Требования к качеству мяса.

Хранение свежего мяса в предприятиях общественного питания.

Использование мяса в кулинарии. Мясные субпродукты. Виды, признаки доброкачественности.

Мясо птицы и дичи. Особенности химического состава мяса. Виды мяса по обработке, термическому состоянию. Хранение в предприятиях общественного питания. Использование в кулинарии.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, Использование в кулинарии.

Мясные консервы. Ассортимент.

Молоко и молочные продукты. (1 ч)

Пищевая ценность молока. Требования к качеству молока, недопустимые пороки.

Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, Требования к качеству молока. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству.

Тара и условия хранения молочных продуктов в предприятиях общественного питания. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.

Сыры, ассортимент, пищевая ценность. Использование сыров в кулинарии.

Яйца и яйцепродукты (1 ч)

Яйца. Строение и химический состав куриного яйца. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц.

Яичные продукты Меланж, его пищевая ценность, использование яиц и яйцепродуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Пищевые жиры. (1 ч)

Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции.

Животные жиры. Ассортимент жиров и их краткая характеристика.

Масло сливочное, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент сливочного масла. Требование к качеству и дефекты масла. Использование в кулинарии.

Растительные масла, сырье, производство и дефекты. Использование в кулинарии. Маргарин и кулинарные жиры. Химический состав и пищевая ценность маргарина.

Зерно и продукты его переработки. (1 ч)

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.

Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и других круп.

Мука, производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика основных сортов пшеничной муки, используемых в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Хлебопекарные свойства муки.

Макаронные изделия, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность.

Ассортимент макаронных изделий и кулинарное использование.

Крахмал, сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты. (1 ч)

Крахмал, сырье для производства. Виды крахмалов и их характеристика,

использование в кулинарии.

Сахар, сырье и производство, химический состав пищевая ценность сахара. Виды сахара, их характеристика. Использование сахара в кулинарии.

Шоколад и какао-порошок. Сырье и производство.

Мед натуральный, химический состав, виды меда. Требования к качеству меда и дефекты. Кондитерские изделия, виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии.

Значение вкусовых продуктов в питании человека. Виды вкусовых продуктов.

Чай. Состав, виды и способ производства, сорта чая, требование к качеству.

Упаковка и хранение.

Кофе. Виды кофе по способу обработки. Сорта и показатели качества кофе в зернах и молотого. Упаковка и хранение, использование в кулинарии.

Пряности. Приправы, виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.

Зачет по дисциплине «Товароведение» (1 ч)

Тема(ы) для самостоятельного изучения (в том числе практикума) (1 ч): выбирается на усмотрение педагога.

3.2.5. ДИСЦИПЛИНА: «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (10 ч)

Введение. Классификация оборудования (1 ч)

Технический прогресс на предприятиях питания. Значение эффективности и рационального использования техники для облегчения труда обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической деятельности предприятий.

Общие сведения о машинах.

Понятие о машине, классификация машин, применяемых на предприятиях питания. Основные части и детали машин, их назначения. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда.

Электрическое оборудование, универсальные приводы (1 ч)

Электроснабжение предприятий общественного питания, аппараты защиты и управления, электроприводы, техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов.

Правила крепления сменных механизмов, эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля (1 ч)

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки овощей. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов, и перемешивания салатов.

Машины для обработки мяса и рыбы. (1 ч)

Характеристика машин и их классификация.

Мясорубки с индивидуальным приводом, фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей, для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.

Рыб очистительные машины и механизмы.

Машины для кондитерских цехов (1 ч)

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.

Тестомесильные машины, взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

Общие сведения о тепловом оборудовании. (1 ч)

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению. Секционное моделирование оборудования, его преимущества, перспективы использования. Пищеварочные котлы.

Аппараты для жарки и выпечки, сковороды, фритюрницы, многофункциональное оборудование (1 ч)

Сковороды, фритюрницы, электропечи.

Водогрейное оборудование, специализированные линии для раздачи пищи. (1 ч)

Электрокипятильники, мармиты для первых и вторых блюд.

Холодильное оборудование общие сведения. Охрана труда и техники безопасности. (1 ч)

Холодильные шкафы, прилавки, витрины и др. оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение.

Инструктаж по технике безопасности на производстве. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.

Зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» (1 ч)**3.2.6. ДИСЦИПЛИНА: «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА» (17 ч)****Менеджмент в деятельности предпринимателя (2 ч)**

Предпринимательство в экономической структуре общества. Сущность, цели и задачи. Виды предпринимательской деятельности Предпринимательская этика.

Понятие о менеджменте, его целях и задачах. Ресурсы предприятия. Практикум: деловая игра. «Предприниматель – руководитель фирмы»

Трудовой коллектив-(2 ч)

Предпринимательская фирма. Форма предпринимательской деятельности. Понятие о трудовом коллективе. Условия найма. Контрактная форма найма. Рабочий день и его использование.

Производительность и оплата труда (2 ч)

Понятие о производительности труда. Пути повышения индивидуальной и коллективной производительности труда. Понятие об оплате труда. Системы оплаты труда: повременная, сдельная, договорная.

Маркетинг в деятельности предпринимателя. (2 ч)

Понятие о маркетинге. Сущность и стратегия маркетинга. Методика поиска рынков сбыта товаров и услуг. Процесс управления маркетингом. Претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.

Себестоимость производства товаров и услуг (2 ч)

Понятие о себестоимости товаров и услуг. Прямые и косвенные затраты.

Определение себестоимости товаров и услуг. Пути снижения себестоимости продукции.

Цена товаров и услуг (2 ч)

Понятие цены товара и услуг. Ценообразование. Цена и задачи ценообразования.

Цены у производителя и продавца. Соотношение цены и стоимости.

Финансовая деятельность предпринимателя (2 ч)

Понятие о финансовой деятельности предпринимателя. Прибыль как источник расширения производства, оплата труда и риска предпринимателя. Кредит и его цена. Отношения с банками.

Прибыль и налоговая служба (1 ч)

Налоги. Налогообложение в России. Виды налогов, Льготы по налогообложению.

Ответственность налогоплательщика.

Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя. (1 ч)

Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.

Зачет по дисциплине «Основы предпринимательства» (1 ч)**3.2.7. ДИСЦИПЛИНА: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (10 Ч)****Характеристика предприятия общественного питания. (1 ч)**

Общая характеристика предприятий питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи

Классификация предприятий по производственному торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг.

Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним.

Организация снабжения (1 ч)

Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запасы сырья Организация доставки продуктов, правила хранения

Организация складского и весового хозяйства, технические требования к весам, их виды, правила взвешивания, контроль.

Организация производственных цехов. (4 ч)

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного). Оборудование.

Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовление полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения полуфабрикатов.

Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.

Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, спецодеждой.

Организация обслуживания посетителей. (1 ч)

Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям.

Основы составления меню, формы обслуживания посетителей, характеристика.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка столов.

Зачет по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания» (1 ч)

Тема (ы) для самостоятельного изучения (в том числе практикума) (2 ч): выбирается на усмотрение педагога.

3.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

3.3.1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «КУЛИНАРИЯ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила техники безопасности труда;
- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюда;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

✓ **уметь:**

- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение птицы);
 - готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
 - составлять технологические схемы по приготовлению различных кулинарных блюд;
 - виды дефектов продукции, причины, их порождающие, способы предупреждения и устранения их;
 - готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервантов и концентратов;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

3.3.2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них.
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, концентратов и других продуктов, методы определения их доброкачественности

- приемы и последовательность выполнения операций по тепловой обработке
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.

✓ **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда;
- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;
- своевременно подготавливать к работе рабочее место;
- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов;
- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- варить и жарить, запекать картофель овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) блины, оладьи, блинчики;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

3.3.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- общее понятия о пищевых веществах;
- о процессе пищеварения, обмене веществ;
- особенности питания подростков и групп взрослого населения;
- общее понятие об инфекционных и глистных заболеваниях, пищевых отравлениях;

✓ **уметь:**

- определять состав пищевых веществ, физиологическое значение, суточную норму, энергетическую ценность;
- процесс усвоения пищевых веществ в организме человека;
- распознавать пищевые инфекционные заболевания и их виды;
- определять пищевые отравления, их классификацию;
- определять загрязнения пищевых продуктов микробами;
- соблюдать требования личной гигиены работников предприятий;
- соблюдать санитарные требования к работнику предприятия питания для предупреждения пищевых отравлений.;

3.3.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- классификацию продовольственных продуктов;
- качество пищевых продуктов
- основы хранения пищевых продуктов

✓ **уметь:**

- определять химический состав продовольственных товаров;
- определять однородные группы продовольственных товаров;
- определять качество товаров.

3.3.5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- общие сведения о машинах;
- классификацию оборудования применяемых на предприятиях общественного питания
- понятие об электроприводах

- общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда
- сведения о тепловом оборудовании
- сведения о холодильном и водогрейном оборудовании

✓ **уметь:**

- определять характеристику и марку машин
- менять сменные механизмы на универсальных приводах;
- применять механизмы для нарезки свежих и вареных овощей;

3.3.6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;
- порядок создания предприятий малого бизнеса;
- условия прибыльного производства;
- роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей

✓ **уметь:**

- анализировать рекламу потребительских товаров;
- изучать конъюнктуру рынка;
- определять себестоимость производственной продукции;
- производить расчет оплаты труда;
- разрабатывать бизнес- план.

3.3.7. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- характеристику и классификацию предприятий питания;

- типы предприятий и их уровень;
- характеристику помещений, санитарно-гигиенические требования к ним;
- организацию снабжения, нормы запаса сырья;
- правила хранения продуктов;
- организацию работы цехов (овощного, мясного, рыбного). Оборудование;
- организацию обслуживания посетителей

✓ **уметь:**

- сочетать производственные и торговые функции предприятий питания;
- организовать снабжения предприятия питания продуктами;
- соблюдать требования к производственным цехам и к организации рабочих мест;
- соблюдать сроки хранения полуфабрикатов;
- использовать пищевые отходы;
- соблюдать организацию обслуживания производства;
- составлять меню;
- соблюдать формы обслуживания посетителей

3.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.4.1. ДИСЦИПЛИНА: «КУЛИНАРИЯ» (44 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие первый год					
1.	Задачи предмета « Кулинария»	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
2.	Значение овощей и грибов в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
3.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
4.	Обработка грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
5.	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос
6.	Механическая обработка рыбы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
7.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
8.	Технологический процесс обработки мяса.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос
9.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
10.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, сельскохозяйственной птицы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
11.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, карточки
12.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	Комбинированный	Практический	Раздаточный материал	Опрос
13.	Основные приемы тепловой обработки продуктов.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, карточки-задания
14.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания
15.	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
16.	Пассирование овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, технологические карты.

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
	2 полугодие первый год				
17.	Заправочные супы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос
18.	Прозрачные супы. Разновидность супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, схемы, опрос
19.	Требования к качеству приготовления, оформление супов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, схемы для художественного оформления блюда
20.	Зачет по дисциплине «Кулинария»			Раздаточный материал	Теоретическое и практическое задание
1 полугодие второй год					
21.	Значение соусов в питании, их классификация	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Схемы, опрос
22.	Технология приготовления соусов основных и производных от них	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
23.	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
24.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
25.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тестирования
26.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
27.	Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей. Технология приготовления.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
28.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
2 полугодие второй год					
29.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
30.	Технологический процесс приготовления, жареной, припущенной и вареной рыбы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
31.	Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
32.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
33.	Блюда из рубленой и котлетной массы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
34.	Жареные и запеченные, тушеные мясные блюда	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
35.	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд из мяса	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
36.	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
37.	Классификация по способу приготовления блюд из творога	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
38.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным видам продуктов и кулинарной обработки. Бутерброды их разновидность, приготовление, и оформление	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
39.	Салаты и закуски, технология приготовления	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
40.	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
41.	Холодные блюда и горячие напитки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
42.	Значение и классификация изделий из теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
43.	Виды теста. Способы разрыхления теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы опрос
44.	Зачет по дисциплине «Кулинария»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.2. ДИСЦИПЛИНА: «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ» (65 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие первый год					
1.	Знакомство с программой обучения и квалификационной характеристикой по профессии повар	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
2.	Требования безопасности труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
3.	Классификация предприятий общественного питания	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
4.	Значение овощей и грибов в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
5.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
6.	Правила обработки капустных, листовых, плодовых овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
7.	Обработка грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
8.	Пищевая ценность рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания Практическое задание
9.	Виды рыб и их кулинарное значение	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
10.	Механическая и кулинарная обработка рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
11.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
12.	Обработка нерыбных морепродуктов. Использование пищевых отходов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
13.	Пищевая ценность мяса и технологический процесс обработки мяса	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
14.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
15.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
16.	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
2 полугодие первый год					
17.	Приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и свинины	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
18.	Технология приготовления котлетной массы, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
19.	Обработка мясных субпродуктов Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
20.	Пищевая ценность мяса птицы, механическая и кулинарная обработка мяса птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
21.	Ознакомление с видами тепловой обработки продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания
22.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
23.	Бульоны и их приготовление	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
24.	Пассерование овощей для супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
25.	Заправочные супы. Борщи. Щи	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
26.	Рассольники, солянки, овощные	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
27.	Прозрачные супы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
28.	Пюреобразные супы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
29.	Холодные супы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
30.	Супы молочные и сладкие	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
31.	Требования к приготовлению супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
32.	Требования к качеству и оформлению супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
33.	Зачет по дисциплине «Производственное обучение»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание
1 полугодие второй год					
34.	Красный соус и его производные	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
35.	Белый соус и его производные	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
36.	Требования к качеству соусов и их хранение	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
37.	Общее положение. Каши	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
38.	Приготовление блюд из макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
39.	Приготовление блюд из круп, бобовых изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тест, практическое задание
40.	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и сроки их хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
41.	Значение блюд из картофеля, овощей и грибов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
42.	Требования к качеству приготовленных блюд из овощей и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Тест
43.	Приготовление отварной рыбы и блюда из нее	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
44.	Приготовление жареной рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
45.	Приготовление запеченной рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
46.	Требования к качеству рыбных горячих блюд и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
47.	Приготовление отварных мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
48.	Приготовление блюд из жареного мяса	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
49.	Приготовление блюд из запеченного мяса	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
50.	Приготовление блюд из рубленой массы мяса	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
51.	Требования к качеству мясных горячих блюд и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
2 полугодие второй год					
52.	Приготовление блюд из яиц и творога	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
53.	Приготовление блюд из яиц и творога	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
54.	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
55.	Приготовление бутербродов, салатов, закуски из овощей, яиц	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
56.	Приготовление закуски из рыбы и мяса	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
57.	Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
58.	Свежие фрукты. Желированные блюда	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
59.	Приготовление холодных и горячих напитков.	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
60.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
61.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
62.	Приготовление песочного, слоеного теста и изделий из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
63.	Приготовление начинок, фаршей для кондитерских изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
64.	Требования к качеству теста и изделий из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
65.	Зачет по дисциплине «Производственное обучение»	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическая работа, тест

3.4.3. ДИСЦИПЛИНА: «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ» (12 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие первый год					
1.	Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
2.	Пищеварение и усвояемость пищи	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
3.	Обмен веществ и энергия	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
4.	Питание различных групп, взрослого населения, детей и подростков	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
5.	Общее понятие об инфекционных заболеваниях	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
6.	Острые пищевые инфекции	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
7.	Общее понятие о пищевых отравлениях	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
8.	Общее понятие о глистных заболеваниях	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
9.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
10.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	опрос
11.	Личная гигиена работников предприятий питания	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
12.	Зачет по дисциплине «Основы физиологии питания, гигиены»			Раздаточный материал	Тест

3.4.4. ДИСЦИПЛИНА: «ТОВАРОВЕДЕНИЕ» (10 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие первый год					
1.	Введение в товароведение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
3.	Рыба и рыбные продукты	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
4.	Мясо и мясные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, метод демонстрационных примеров	Презентация. Раздаточный материал	Опрос , работа по карточкам
2 полугодие первый год					
5.	Молоко и молочные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
6.	Яйца и яйцепродукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
7.	Пищевые жиры	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос, работа по карточкам
8.	Зерно и продукты его переработки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
9.	Крахмал, сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
10.	Зачет по дисциплине «Товароведение»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.5. ДИСЦИПЛИНА: «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (10 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
2 полугодие первый год					
1.	Введение. Классификация оборудования	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
2.	Электрическое оборудование, универсальные приводы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
5.	Машины для кондитерских цехов	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
7.	Аппараты для жарки и выпечки, сковороды, фритюрницы, многофункциональное оборудование	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
8.	Водогрейное оборудование, специализированные линии для раздачи пищи	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
9.	Холодильное оборудование, общие сведения. Охрана труда и техники безопасности	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
10.	Зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.6. ДИСЦИПЛИНА: «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА» (17 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
2 полугодие первый год					
1.	Менеджмент в деятельности предпринимателя	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
2.	Менеджмент в деятельности предпринимателя	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
3.	Трудовой коллектив	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
4.	Трудовой коллектив	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
5.	Производительность и оплата труда	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
6.	Производительность и оплата труда	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
7.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
8.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
9.	Себестоимость производства товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос
10.	Себестоимость производства товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос
11.	Цена товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
12.	Цена товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
13.	Финансовая деятельность предпринимателя	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
14.	Финансовая деятельность предпринимателя	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
15.	Прибыль и налоговая служба	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
16.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, карточки
17.	Зачет по дисциплине «Основы предпринимательства»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.7. ДИСЦИПЛИНА: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (8 Ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие второй год					
1.	Функции предприятий общественного питания	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
2.	Помещения для приема, хранения и отпуска товаров	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
3.	Организация производства в заготовочных цехах	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
4.	Организация производства в доготовочных цехах и их классификация	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
5.	Организация производства в холодном и горячем цехах	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
6.	Организация производства в подсобных помещениях	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
7.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
8.	Зачет по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.5. Оценка качества освоения программы

Система оценки результатов освоения образовательной программы включает в себя:

- осуществление текущего контроля успеваемости,
- промежуточной аттестации обучающихся,
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится педагогом в процессе проведения занятий в формах и порядке, которые определены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат».

Промежуточная аттестация проводится педагогом по итогам завершения обучения по дисциплинам I и II полугодий первого и второго года обучения образовательной программ в формах и порядке, которые определены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат».

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией по итогам завершения обучения по образовательной программе в формах и порядке, которые определены в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат».

Формы, сроки (периодичность) и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе. Оценивание осуществляется по 5-балльной системе.

Оценка индивидуальных образовательных достижений, обучающихся по результатам текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Таблица 1 – Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
85 ÷ 100	5	Отлично
70 ÷ 85	4	Хорошо
50 ÷ 70	3	Удовлетворительно
менее 50	2	Неудовлетворительно

По медиане качественных результатов оценивания индивидуальных образовательных достижений обучающихся определяется интегральная отметка освоенных обучающимися

1) на этапе итоговой отметки как средней арифметической по дисциплинам:
профессиональных компетенций по результатам освоения дисциплин;

2) по результатам производственной практики;

3) на этапе итоговой аттестации:

~ профессиональных компетенций по результатам освоения образовательной программы в целом.

3.5.1. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ)

Таблица 2 - Критерии оценивания теоретической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, на все вопросы теста правильно отвечено, есть небольшие неточности
A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление и холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, но несколько ответов не верных Отметка «3»: работа выполнена не полностью, имеются неверные ответы, Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с тестом

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, на все вопросы теста правильно отвечено, есть небольшие неточности
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, но несколько ответов неверных Отметка «3»: работа выполнена не полностью, имеются неверные ответы, Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с тестом

Таблица 3 - Критерии оценивания практической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и	Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд,

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
кулинарных изделий.	Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

3.5.2. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (НА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ)

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки по специальности 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится в виде:

- I. Теоретической части: в виде теста (35 заданий) или защиты проектной работы (на выбор).
- II. Практической части выполнение практического задания (технологическая карта кулинарного блюда, приготовление кулинарного блюда, представление кулинарного блюда) (приложение Е).

3.5.3. Оценка теоретической части в виде письменного задания (теста)

Таблица 4 – Критерии оценивания теоретической части в виде теста

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, на все вопросы теста правильно отвечено, есть небольшие неточности
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, но несколько ответов не верных Отметка «3»: работа выполнена не полностью, имеются неверные ответы, Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с тестом
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
		технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

Таблица 5 – Критерии оценивания практической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

3.5.4. Оценка теоретической части в видеоформлении и защиты проектной работы

Содержательная часть проектной работы включает в себя:

1. оформление проектной работы в MS Word;
2. оформление презентации в MS PowerPoint.

Защита проектной работы включает в себя:

1. представление и защиту проектных работ обучающимся с использованием компьютерной презентации, не более 10 минут (1 работа);
2. подведение итогов (отметка по пятибалльной системе).

Итоговая отметка выставляется членами комиссии после защиты обучающегося и складывается из оценок, представленных в отзыве руководителя проекта и рецензента, а также оценки за защиту проекта.

Таблица 6 – Критерии оценивания содержательной части проектной работы

Оценка	Критерии оценки
Отметка «5»:	Содержание работы соответствует заявленной теме, излагается в соответствии с составленным планом, указаны актуальность, исследования, ставится цель и задачи, выдвинута гипотеза. Подробно охарактеризован изложенный материал по теме. В исследовательской части определено направление деятельности и сделан соответствующий вывод. Цель достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, анкетой, рисунками, презентацией. сделаны выводы. Оформление работы соответствует требованиям.
Отметка «4»:	Содержание работы соответствует заявленной теме, излагается в соответствии с составленным планом, указаны актуальность, исследования, ставится цель и задачи, выдвинута гипотеза. Подробно охарактеризован изложенный материал по теме. В исследовательской части определено направление деятельности и сделан соответствующий вывод. Цель достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, анкетой, но не выполнены диаграммы, рисунками, презентацией. сделаны выводы. Оформление работы не соответствует требованиям.
Отметка «3»:	Содержание работы соответствует заявленной теме, излагается в соответствии с составленным планом, указаны актуальность, исследования, ставится цель и задачи, выдвинута гипотеза. Изложенного материала по теме не достаточно, в исследовательской части не определено направление деятельности и не сделан соответствующий вывод. Цель не достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, анкетой, рисунками, презентацией. Не сделаны выводы. Оформление работы не соответствует требованиям.
Отметка «2»:	Содержание работы не соответствует заявленной теме, излагается в соответствии с составленным планом, не указана актуальность, в исследовании нет цели и задач, выдвинута гипотеза, изложенного материала по теме мало. В исследовательской части не определено

Оценка	Критерии оценки
	направление деятельности и не сделан соответствующий вывод. Цель не достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, анкетой, рисунками, нет презентации. сделаны неполные выводы. Оформление работы не соответствует требованиям.

Таблица 7 – Критерии оценивания защиты проектной работы

Оценка	Критерии оценки
Отметка «5»:	убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время.
Отметка «4»:	представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время, но при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
Отметка «3»:	представление работы с заминками, незначительные ошибки в речи, неточное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Имеется презентация.
Отметка «2»:	представление работы с заминками, несвязная речь, ошибки в речи, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации. Существенные ошибки на заданные вопросы.

По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая отметка (как среднеарифметическая). Если среднеарифметическое число получается дробным, то итоговая отметка выставляется по правилам математического округления. При успешной сдаче итоговой аттестации присваивается 3-4 разряд.

Таблица 8 - Критерии итогового оценивания и присвоение квалификационного уровня (разряда):

Итоговый результат (отметка)	Квалификационный уровень (категория)
«5» - отлично	4 разряд
«4» – хорошо	4 разряд
«3» - удовлетворительно	3 разряд
«2» - неудовлетворительно	Категория не присваивается

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. СВЕДЕНИЯ О ШТАТНЫХ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКАХ (ВНЕШНИХ СОВМЕСТИТЕЛЯХ), ПРИВЛЕКАЕМЫХ К РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Общий педагогический стаж работы
1	2	3	5
1	Среднякова Евгения Ивановна	Педагог дополнительного образования	24 года

4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАГЛЯДНЫХ ПОСОБИЙ И ДРУГИХ УЧЕБНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы профессиональной подготовки по специальности 16675 «Повар» используется учебный кабинет, оборудованный:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- компьютерам;
- процессором
- проектором;
- нормативными документами;
- методической литературой;
- учебно-наглядными пособиями;
- обучающими фильмами;
- оборудована кухня для практических работ по приготовления кулинарной продукции.

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курса по образовательной программе профессиональной подготовки по специальности 16675

«Повар» предусматриваются следующие виды самостоятельной работы обучающихся:

- ~ работа с учебно-методическими пособиями (учебник, конспект лекций, методические рекомендации);
- ~ работа с рецептурными справочниками, нормативно-правовыми документами;
- ~ выполнение тестовых и практических заданий;

- ~ приготовление блюд и кулинарных изделий.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ (тесты и практические задания).

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом:

- ~ теоретическая часть: написание письменного теста или защиты проектной работы (на выбор);
- ~ практическая часть: приготовление кулинарных блюд и изделий согласно рецептурных справочников.

5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Среднякова Е.И., педагог дополнительного образования



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО
на Методическом совете
Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
*приказом МАУДО «МУК»
от 29 августа 2025 г. № 205*

РАССМОТРЕНО
На Совете ученического самоуправления
Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

**Рабочая программа воспитания
к программе профессиональной подготовки по профессии рабочего
16675 «Повар»**

1. ОСОБЕННОСТИ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В педагогическом процессе важное место занимает процесс воспитания (воспитательный процесс). Сущность, место и роль этого процесса легко обнаружить, рассматривая его в структуре более общего процесса формирования личности. Воспитание в учебных группах осуществляется в различных видах деятельности под руководством и в результате специальной деятельности.

Воспитательная деятельность педагога в процессе профессиональной подготовки в учебных группах, обучающихся по программе «Повар», направлена на подготовку личности к успешной профессиональной деятельности и носит творческий характер, способность приобретать и активно использовать знания, формирования технологий, культуру воспитания, а также от готовности и способности к совершенствованию социальной и профессиональной деятельности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный национальный идеал личности – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее страны, укорененный в духовных и культурных традициях русского народа.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (труд, семья, отечество, культура, здоровье, знания, мир, природа, человек), общая цель воспитания – личностное развитие обучающихся и проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (т.е. в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношения на практике (т.е. в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел)
- 3) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (т.е. в развитии их социально значимых отношений).

В воспитании детей юношеского возраста таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел.

Выделения данного приоритета связано с особенностями ребят юношеского

возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор старшеклассникам поможет имеющийся у них реальный практический, социально значимый опыт, который они могут приобрести, в том числе и в учреждении дополнительного образования. Это:

- ~ опыт дел, направленных на заботу о семье, родных и близких;
- ~ трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- ~ опыт дел, направленных на пользу своему родному городу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции:
- ~ опыт природоохранных дел;
- ~ опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;
- ~ опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
- ~ опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
- ~ опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- ~ опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- ~ опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся способствуют решению **задач**:

- 1) реализовать воспитательные возможности мероприятий, поддержать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа; -раскрытие и развитие познавательных интересов творческого характера личности.
- 2) поддержать деятельность функционирующих на базе учреждения детских общественных объединений и организаций;
- 3) организовать для обучающихся экскурсии, экспедиции, походы и реализовать их воспитательный потенциал;
- 4) организовать профориентационную работу с обучающимися;
- 5) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития детей.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы:

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
Гражданско-патриотическое воспитание	Формирование активной жизненной позиции, потребности в самосовершенствовании, способности успешно адаптироваться в окружающем мире	- развитие системы патриотического воспитания, формирование гражданской позиции, культуры интеллектуальной и личной самостоятельности, поощрение индивидуальности ребёнка; - участие в спортивных мероприятиях, кружках, секциях, овладение знаниями и здоровые берегающими технологиями, профилактика курения и злоупотребления психоактивными веществами	Беседа, видео просмотр	Получение и закрепление знаний. Исследование информационных материалов
Здоровьесберегающее воспитание	Создание условий для формирования у обучающихся основ здорового образа жизни, сознательного и гуманного отношения к себе и своему физическому и психическому здоровью и выполнения элементарных правил здоровьесбережения	- формирование представления о ценности здоровья и необходимости бережного отношения к нему; - формирование представления о позитивных и негативных факторах, влияющих на здоровье; - формирование представления о рациональной организации режима дня, учёбы и отдыха, двигательной активности	Встреча с медиками, беседа	Получение и закрепление знаний Исследование информационных материалов
Духовно-нравственное воспитание	Формирование гуманистического отношения к окружающему миру, воспитание законопослушного гражданина, обладающего качествами толерантности.	- создание системы правового просвещения; - профилактика правонарушений, человек – свободная личность, член гражданского общества и правового государства; - формирование уважения к человеку, к его внутреннему миру	Видео просмотр материала, лекция	Получение и закрепление знаний Исследование информационных материалов
Правовое воспитание и культура безопасности	Осознание обучающимися значимости правовой культуры для будущего личностного становления и успешного	- создание условий для формирования целостного представления о личной ответственности за антиобщественные деяния, предусмотренные	Экскурсии, беседа, встреча	Получение и закрепление знаний Исследование информационных материалов

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
	взаимодействия с окружающим миром.	уголовным и административным правом; - научить вести себя в общественных местах, соблюдать дисциплину и порядок; сформировать умение различать хорошие и плохие поступки; - предупредить опасность необдуманных действий, свойственных подростковому возрасту, которые могут привести к совершению преступлений.		
Художественно-эстетическое воспитание	Приобщение к человеческим ценностям, «присвоение» этих ценностей, воспитание чувственной сферы, видение прекрасного.	- развитие творчества как неотъемлемой части деятельности человека, развитие способности к художественному мышлению и тонким эмоциональным отношениям, стимулирующим художественную самостоятельность.	Конкурсы, экскурсии, лекции	Получение и закрепление знаний Исследование информационных материалов

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к обучающимся, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между школьниками и педагогами;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с детьми деятельности;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития

школьников, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат, как социального воспитания (в котором участвует школа стихийной социализации, и саморазвития детей.

Основными направлениями анализа организуемого воспитательного процесса: Результаты воспитания, социализации и саморазвития ребят.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития каждого обучающегося.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение, результаты участия в различных мероприятиях и др.

2. Состояние совместной деятельности детей и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности детей и взрослых.

Способами получения информации о состоянии совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с ребятами и их родителями, педагогами, при необходимости

– их анкетирование. Лидерами ученического самоуправления, при необходимости – их анкетирование.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых мероприятий;
- качеством проводимых экскурсий;
- качеством взаимодействия с родителями обучающихся;
- качеством профориентационной работы в целом;
- качеством взаимодействия школы и семей обучающихся.

Итогом самоанализа воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Мероприятия по направлениям воспитательной работы		
Проведение беседы по теме «Правила поведения обучающихся в МАУДО»МУК», предварительный и первичный инструктаж по охране труда	Сентябрь	Среднякова Е.И.

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Информационные пятиминутки для обучающихся (исторические события года)	В течение года	Обучающие, Среднякова Е.И.
Изучение истории и традиций своей семьи	В течение года	Среднякова Е.И.
Участие в конкурсах, акциях, квестах, проектах		
Подготовка и участие в конкурсе «Ярмарка проектов»	В течение года	Обучающиеся второго года обучения
Мастер-класс по кондитерским изделиям и карвинг	По графику (в течение года)	Среднякова Е.И.
Участие в общих мероприятиях комбината, участие в конкурсах памятных дат (районные, всероссийские)	В течение года	Среднякова Е.И.
Оформление тематических выставок по направлению профессиональной деятельности и национальных традиций	В течение года	Среднякова Е.И.
Всероссийский национальный проект «Урок цифры»	В течение года	Среднякова Е.И.
Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	В течение года	Среднякова Е.И.
Здоровье		
Беседы, встречи с медицинскими работниками по темам о наркомании, курении, профзаболеваниях	В течение года	Среднякова Е.И. обучающиеся, медработники
Знакомство с предприятиями общественного питания города и района по охране труда	В течение года	Среднякова Е.И.
Экскурсии, экспедиции, походы		
Экскурсии по направленности профессиональной деятельности, профориентации, культурного воспитания в Сан-Петербург, КиПТ «Киришский политехнический техникум»	В течение года	Среднякова Е.И.
Работа с родителями		
Встречи с родителями (законными представителями обучающихся) индивидуально	В течение года	Среднякова Е.И.
Родительские собрания	По графику (в течение года)	Среднякова Е.И.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Образовательная программа 16675 «Повар» реализуется:

- группа 1 первый год обучения – с 02 сентября 2025 г. по 26 мая 2026 г.;
(производственная практика: 29 мая 2026 г. по 30 июня 2026 г.)
- второй год обучения – с 04 сентября 2025 г. по 14 мая 2026 г.
- дата проведения итоговой аттестации: 14.05.2026 г.

Периоды и продолжительность каникул для первого и второго года обучения предусмотрены следующие:

осенние – 27 октября – 02 ноября (7 дней);

зимние – 31 декабря – 08 января (12 дней);

весенние – 30 марта – 5 апреля (7 дней).

Летние – 1 июля – 31 августа (62 дня)

Итого – 88 дней.

Количество учебных недель:

первый год обучения – 34 недели; второй год обучения – 33 недели.

Режим занятий:

первый год обучения – 1 раз в неделю по вторникам в количестве 3 академических часов;

второй год обучения – 1 раз в неделю по четвергам в количестве 2 академических часа.

Сроки проведения промежуточной и итоговой аттестации даны в приложении Б. Сроки проведения итоговой аттестации 14.05.2026 г.

**График промежуточной аттестации
первого и второго года обучения**

Группа 1 (вторник)

2025-2026 учебный год

№	Название программы	№ группы	Педагог	Название дисциплины	Даты промежуточной аттестации	Дата итоговой аттестации
Первый год обучения (вторник)						
1	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	03.02.2026	
				Производственное обучение	26.05.2026	
				Основы физиологии питания, гигиены	02.12.2025	
				Товароведение	17.02.2026	
				Оборудование предприятий общественного питания	05.05.2026	
				Основы предпринимательства	19.05.2026	
Второй год обучения						
Группа 1(четверг)						
2	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	30.04.2026	14.05.2026
				Производственное обучение	07.05.2026	
				Организация производства предприятий общественного питания	23.10.2025	

**Учебно-календарное планирование
первого года обучения**

Группа (вторник)

первое полугодие 2025-2026 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Задачи предмета «Кулинарии»	1	02.09.2025
	Знакомство с программой обучения и квалификационной характеристикой по профессии повар	1	
	Пищевые вещества и их значение	1	
2.	Значение овощей и грибов в питании	1	09.09.2025
	Требования безопасности труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	1	
	Пищеварение и усвояемость пищи	1	
3.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	1	16.09.2025
	Классификация предприятий общественного питания	1	
	Обмен веществ и энергия	1	
4.	Обработка грибов	1	23.09.2025
	Значение овощей и грибов в питании	1	
	Питание различных групп, взрослого населения, детей и подростков	1	
5.	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб	1	30.09.2025
	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	1	
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях	1	
6.	Механическая обработка рыбы	1	07.10.2025
	Правила обработки капустных, листовых, плодовых и других овощей	1	
	Острые пищевые инфекции	1	
7.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	14.10.2025
	Обработка грибов	1	
	Общее понятие о пищевых отравлениях	1	
8.	Технологический процесс обработки мяса	1	21.10.2025
	Пищевая ценность рыбы	1	
	Общее понятие о глистных заболеваниях	1	
9.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	1	11.11.2025.
	Виды рыб и их кулинарное назначение	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
10.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, сельскохозяйственной птицы	1	18.11.2025
	Механическая и кулинарная обработка рыбы	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
11.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	25.11.2025
	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	
	Личная гигиена работников предприятий питания	1	

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
12.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	02.12.2025
	Обработка нерыбных морепродуктов, использование пищевых отходов	1	
	Зачет по дисциплине» «Основам физиологии питания, гигиены»	1	
13.	Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	09.12.2025
	Пищевая ценность мяса и технологический процесс обработки мяса	1	
	Введение в товароведение	1	
14.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	1	16.12.2025
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	1	
	Свежие овощи и продукты их переработки	1	
15	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление		23.12.2025
	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши		
	Рыба и рыбные продукты		
16.	Пассерование овощей	1	30.12.2025
	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	1	
	Мясо и мясные продукты.		

**Учебно-календарное планирование
первого года обучения
Группа (вторник)**

второе полугодие 2025-2026 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
17.	Заправочные супы	1	13.01.2026
	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	1	
	Молоко и молочные продукты	1	
18.	Прозрачные супы. Разновидность супов	1	20.01.2026
	Технология приготовления котлетной массы, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	
	Яйца и яйцепродукты	1	
19.	Требования к качеству приготовления, оформление супов	1	27.01.2026
	Обработка мясных субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	
	Пищевые жиры	1	
20.	Зачет по дисциплине «Кулинария»	1	03.02.2026
	Пищевая ценность мяса птицы, механическая и кулинарная обработка мяса птицы	1	
	Зерно и продукты его переработки	1	
21.	Менеджмент в деятельности предпринимателя	1	10.02.2026
	Ознакомление с видами тепловой обработки продуктов	1	
	Изменение витаминов и цвета продуктов	1	
22.	Крахмал, сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты	1	17.02.2026
	Менеджмент в деятельности предпринимателя	1	
	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1	
23.	Зачет по дисциплине «Товароведение»	1	24.02.2026
	Трудовой коллектив	1	
	Бульоны и их приготовление	1	
24.	Введение. Классификация оборудования	1	03.03.2026
	Трудовой коллектив	1	
	Пассерование овощей для супов	1	
25.	Электрическое оборудование, универсальные приводы	1	10.03.2026
	Производительность и оплата труда	1	
	Заправочные супы. Борщи. Щи.	1	
26.	Машины для обработки овощей и картофеля	1	17.03.2026
	Производительность и оплата труда	1	
	Рассольники, солянки, овощные	1	
27.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	24.03.2026
	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	
	Прозрачные супы	1	
28.	Машины для кондитерских цехов	1	07.04.2026
	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	
	Пюреобразные супы	1	
29.	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	14.04.2026
	Себестоимость производства товаров и услуг	1	
	Холодные супы	1	
30.	Аппараты для жарки и выпечки, сковороды, фритюрницы, многофункциональное оборудование	1	21.04.2026
	Себестоимость производства товаров и услуг	1	
	Супы молочные и сладкие	1	
	Водогрейное оборудование, специализированные линии для раздачи пищи	1	

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
31.	Цена товаров и услуг	1	28.04.2026
	Требования к приготовлению супов	1	
	Холодильное оборудование, общие сведения. Охрана труда и техники безопасности	1	
32.	Цена товаров и услуг	1	05.05.2026
	Требования к качеству и оформлению супов	1	
	Зачет по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»	1	
33.	Финансовая деятельность предпринимателя	1	12.05.2026
	Финансовая деятельность предпринимателя	1	
	Зачет по дисциплине «Производственное обучение»	1	
34	Прибыль и налоговая служба.		19.05.2026
	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя		
	Зачет по дисциплине «Основы предпринимательства»		

первое полугодие 2025-2026 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Значение соусов в питании, их классификация	1	04.09.2025
	Функции предприятий общественного питания	1	
2.	Технология приготовления соусов основных и производных от них	1	11.09.2025
	Помещения для приема, хранения и отпуска товаров	1	
3.	Требования к качеству приготовления соусов, условия и сроки хранения	1	18.09.2025
	Организация производства в заготовочных цехах	1	
4.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании	1	25.09.2025
	Организация производства в доготовочных цехах и их классификация	1	
5.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	1	02.10.2025
	Организация производства в холодном и горячем цехах	1	
6.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки	1	09.10.2025
	Организация производства в подсобных помещениях	1	
7.	Блюда и гарниры из варенных, жареных, тушеных овощей. Технология приготовления	1	16.10.2025
	Организация обслуживания посетителей	1	
8.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	1	23.10.2025
	Зачет по дисциплине «Организации производства предприятий общественного питания»	1	
9.	Красный соус и его производные	1	06.11.2025
	Белый соус и его производные	1	
10.	Требования к качеству соусов и их хранение	1	13.11.2025
	Общее положение. Каши	1	
11.	Приготовление блюд из макаронных изделий	1	20.11.2025
	Приготовление блюд из круп, бобовых изделий	1	
12.	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и сроки хранения	1	27.11.2025
	Значение блюд из картофеля, овощей и грибов	1	
13.	Требования к качеству приготовленных блюд и гарниров из овощей и сроки хранения	1	04.12.2025
	Приготовление отварной рыбы и блюда из нее	1	
14.	Приготовление жареной рыбы	2	11.12.2025
	Приготовление запеченной рыбы	1	
15.	Требования к качеству рыбных горячих блюд и сроки хранения	1	18.12.2025
	Приготовление отварных мясных горячих блюд	1	
16	Приготовление блюд из жареного мяса	1	25.12.2025
	Приготовление блюд из запеченного мяса	1	

**Учебно-календарное планирование
второго года обучения
второе полугодие 2025-2026 учебного года**

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
17	Приготовление блюд из рубленой массы мяса	1	15.01.2026
	Требование к качеству мясных горячих блюд и сроки хранения	1	
18	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	1	22.01.2026
	Приготовление блюд из яиц и творога	1	
19	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	29.01.2026
	Приготовление блюд из яиц и творога	1	
20	Требование к качеству рыбных блюд, сроки хранения	1	05.02.2026
	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	
21	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из сельскохозяйственной птицы	1	12.02.2026
	Приготовление бутербродов, салатов, закуски из овощей, яиц	1	
22	Блюда из рубленой и котлетной массы	1	19.02.2026
	Приготовление закуски из рыбы и мяса	1	
23	Жареные и запеченные, тушенные мясные блюда	1	26.02.2026
	Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок	1	
24	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд из мяса	1	05.03.2026
	Свежие фрукты, желеобразные блюда	1	
25	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц	1	12.03.2026
	Приготовление холодных и горячих блюд	1	
26	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	19.03.2026
	Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	1	
27	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным видам продуктов и кулинарной обработки. Бутерброды их разновидность, приготовление и оформление	1	26.03.2026
	Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	1	
28	Салаты и закуски технология приготовления	1	09.04.2026
	Приготовление песочного, слоеного теста и изделий из него	1	
29	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	1	16.04.2026
	Приготовление начинок, фаршей для кондитерских изделий	1	
30	Холодные блюда и горячие напитки	1	23.04.2026
	Требование к качеству теста и изделий из него	1	
31	Значение и классификация изделий из теста	1	30.04.2026
	Зачет по дисциплине «Кулинария»	1	
32	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	07.05.2026
	Зачет по дисциплине «Производственное обучение»	1	
33	Итоговая аттестация	2	14.05.2026
34	Итоговая аттестация	2	14.05.2026

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная.

Форма проведения: очная.

Форма контроля: наставничество

Наставником является лицо, которое контролирует выполнение программы практики, составляет отзыв о прохождении практики, оценивает качество выполнения заданий. Наставляемым является обучающийся.

Цель учебной практики:

Освоить трудовые приемы и способы выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 16675 «Повар», закрепить практические умения и навыки под руководством наставников на предприятиях и учреждениях.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения общепрофессиональных и профессиональных модулей;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила техники безопасности труда на рабочем месте и пожарную безопасность;
- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству

полуфабрикатов;

-рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюда;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовки к тепловой обработке;

✓ **уметь:**

-соблюдать правила безопасности труда;

-подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;

-своевременно подготавливать к работе рабочее место;

-вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов;

-готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

-определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.

Место практики в структуре образовательной программы: часть образовательной программы.

Формы отчетности по практике: дневник производственной практики, отчет педагога дополнительного образования.

Содержания производственной практики:

№	Тема	Кол-во часов
1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности.	1
2.	Кулинарная обработка овощей	1
3.	Кулинарная обработка овощей	1
4.	Кулинарная обработка овощей	1
5.	Кулинарная обработка овощей	1
6.	Кулинарная обработка овощей и грибов	1
7.	Кулинарная обработка овощей и грибов	1
8.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
9.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
10.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
11.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
12.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
13.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
14.	Механическая обработка мяса	1
15.	Механическая обработка мяса	1
16.	Механическая обработка мяса	1
17.	Механическая обработка мяса	1
18.	Механическая обработка мяса	1
19.	Механическая обработка мяса	1
20.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
21.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
22.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
23.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
24.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
25.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
26.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
27.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
28.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
29.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
30.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
31.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
32.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
33.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
34.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
35.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
36.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
37.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
38.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
39.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
40.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
41.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
42.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
43.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
44.	Приготовление супов	1

№	Тема	Кол-во часов
45.	Приготовление супов	1
46.	Приготовление супов	1
47.	Приготовление супов	1
48.	Приготовление супов	1
49.	Приготовление супов	1
50.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
51.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
52.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
53.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
54.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
55.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
56.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
57.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
58.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
59.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
60.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
61.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
62.	Приготовление мясных горячих блюд	1
63.	Приготовление мясных горячих блюд	1
64.	Приготовление мясных горячих блюд	1
65.	Приготовление мясных горячих блюд	1
66.	Приготовление мясных горячих блюд	1
67.	Приготовление мясных горячих блюд	1
68.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
69.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
70.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
71.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
72.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
73.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
74.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
75.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
76.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
77.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
78.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
79.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
80.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
81.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
82.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
83.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
84.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
85.	Приготовление теста и изделия из него	1
86.	Приготовление теста и изделия из него	1
87.	Приготовление теста и изделия из него	1
88.	Приготовление теста и изделия из него	1
89.	Приготовление теста и изделия из него	1
90.	Приготовление теста и изделия из него	1

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в астрономических часах: 90 часов.

Оценивание производственной практики:

Отметка по производственной практике выставляется на основании данных дневника производственной практики с указанием видов работ, выполненных во время практики, их объема, качества выполнения.

График посещения обучающихся
учебной группы №1
по направлению подготовки 16675 «Повар»

№ п/п	Ф.И.О.	Организация	Дата начала практики	Дата окончания практики	Дата																
					01.06.2026	01.06.2026	2905.2026	30.05.2026	31.05.2026	03.06.2026	04.06.2026	05.06.2026	06.06.2026	07.06.2026	10.06.2026	11.06.2026	13.06.2026	1406.2026	17.06.2026	18.06.2026	19.06.2026
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					
5.																					
6.																					
7.																					
Примечания: Продолжительность ежедневной работы до 5 ч с 01.06.2026 г. окончание практики 02.07.2026 г. Продолжительность ежедневной работы до 6 ч с 29.05.2024 г. окончание практики 22.06.2026 г. Продолжительность ежедневной работы до 7 ч с 29.05.2024 г. окончание практики 16.06.2026 г.																					

№ п/п	Ф.И.О.	Организация	Дата начала практики	Дата окончания практики	Дата																	
					28.05.2024	29.05.2024	30.05.2024	31.05.2024	03.06.2024	04.06.2024	05.06.2024	06.06.2024	07.06.2024	10.06.2024	11.06.2024	13.06.2024	14.06.2024	17.06.2024.	18.06.2024	19.06.2024	20.06.2024	21.06.2024
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						
5.																						
6.																						
7.																						
Примечания:																						
Продолжительность ежедневной работы до 5 ч с 29.05.2024 г. окончание практики 20.06.2024 г.																						
Продолжительность ежедневной работы до 6 ч с 29.05.2024 г. окончание практики 18.06.2024 г.																						
Продолжительность ежедневной работы до 7 ч с 29.05.2024 г. окончание практики 12.06.2024 г.																						

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Технологическая карта занятия

Педагог дополнительного образования: Среднякова Е.И.

Специальность: Повар

Дисциплина: Производственное обучение

Тема программы: Приготовление супов

Тема занятия: Приготовление заправочных супов

Тип занятия: комбинированный, выполнения простых комплексных работ

Форма: групповая, индивидуальная

Цели занятия:

Образовательная: Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению заправочных супов «Борщ», «Щи из свежей капусты с картофелем», «Рассольник Ленинградский» закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций

Воспитательная: Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

Развивающая: Развивать мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ

Комплексная задача: развивать познавательную активность при изучении темы.

Эмоционально-волевые (мотивационные):

- самостоятельно принимать решения
- прививать культуру в общении и в оформлении кулинарного блюда.

Действенно-практические:

- закрепить навыки работы в группе;
- применять полученные знания в дальнейшем.

Оснащение:

Оборудование: плита электрическая.

Посуда: кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, тарелка для первых горячих блюд.

Инструменты и приспособления: лопатка, кухонный нож, прихватки, калькулятор;

Сырье - продукты согласно сборнику рецептов;

Документы письменного инструктирования – инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

ХОД ЗАНЯТИЯ

I. Организационный момент (5 мин.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и калькуляторов.

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и целей занятия.

Технология приготовления заправочных супов

2. Фронтальный опрос группы

1. Особенности приготовления заправочных супов?
 2. Сколько хранят супы?
 3. Температура подачи супов?
 4. К заправочным супам относят?
- 3. Дополнения педагога.**
- 4. Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приёмов их выполнения.**
- 5. Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении супов**

III. Текущий инструктаж

Деятельность обучающихся	Деятельность педагога
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся
3. Первичная обработка продуктов, самоконтроль	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Приготовление п/ф, нарезка овощей.	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
5. Пассерование лука, моркови, тушение свеклы.	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода.	6. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
7. Закладка продуктов.	7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
8. Варка супов.	8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
9. Оформление.	9. Показ элементов оформления при подаче блюд.
10. Подача блюда.	10. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества.

IV. Заключительный инструктаж

- сообщение о достижении целей занятия;
- анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;
- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовление зраз и котлет картофельных);
- демонстрация лучших работ;
- оценка работы обучающихся, комментарии;
- сообщение темы следующего занятия;
- выдача домашнего задания: *Повторить тему “Приготовление отварных блюд из овощей».*
- уборка обучающимися рабочих мест.

Инструкционная карта

Тема. Технология приготовления заправочных супов

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
Операция № 1 Организация рабочего места	При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой	Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы.
Операция № 2 Приготовление полуфабрикатов		Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, кастрюли.
Операция № 3 Приготовление супа	1. производят первичную обработку овощей 2. шинкуют все овощи	Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, томатное пюре, столовый маргарин, соль, черный молотый перец, лавровый лист, капуста, свекла,
«Борщ с капустой и картофелем»	3. пассеруют морковь до полуготовности. 4. пассеруют лук репчатый.	
Операция № 4 Приготовление супа	тушат свеклу	

«Щи из свежей капусты с картофелем» Операция № 5 Приготовление супа «Рассольник ленинградский»	В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту и доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 -15мин, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Капусту нарезают шашками, картофель-дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности вводят соль. Специи.	картофель, крупа рисовая, огурцы соленые.
---	--	--

План занятия производственного обучения

Группа № 1 Профессия «Повар»

Педагог дополнительного образования Е.И.Среднякова

Тема программы: Технология приготовления соусов

Тема занятия: Приготовление соуса красного основного, соуса белого основного

Цель занятия:

Обучающая: Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению соуса красного основного, соуса белого основного и их производных, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций.

Развивающая: Развивать творческие способности учащихся.

Воспитательная: Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навыки контроля.

Форма: бригадная по подгруппам.

Метод: Занятие по выполнению простых комплексных работ.

ХОД занятия

I. Организационная часть (5 минут.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка спецодежды, готовность к занятию.

II. Вводный инструктаж

Тема: «Приготовление соуса красного основного и соуса белого основного и их производных»

1.1. Приготовления соуса

2.1. Повторение теоретического материала:

Классификация соусов.

Технология приготовления соуса красного. Технология приготовления соуса белого.

2.2. Проведение инструктажа при выполнении работ, правил организации работы и техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены и санитарии.

Объяснение последовательности выполнения работ.

2.3. Распределение ученических работ, раздача инструкционно-технологических карт,

инвентаря, сырья.

III. Текущий инструктаж

Деятельность обучающихся	Деятельность педагога
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся
3. Первичная обработка продуктов,	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Приготовление соуса красного основного	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
5. Приготовление соуса белого основного	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода.	6. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
7. Приготовление производного соуса красного «Соус луковый»	7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
8. Приготовление производного соуса белого	8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
9. Оформление дополнительного гарнира.	9. Показ элементов оформления при подаче блюд.
10. Подача блюда	10. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества.

IV. Заключительный инструктаж

4.1 Сообщение о достижении целей занятия;

4.2 Анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно использовать технологической карты;

4.3 Разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовлении соуса красного и соуса белого);

4.4 Демонстрация лучших работ;

4.5 Оценка работы обучающихся;

4.6 Сообщение темы следующего занятия;

4.7 Выдача домашнего задания: *повторить тему «приготовление соуса молочного, соуса сметанного». Составить технологическую схему приготовления.*

4.8 Уборка обучающимися рабочих мест.

Инструкционная карта

Тема: Технология приготовления красного основного соуса и его производных.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы.

Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды.

Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец, лавровый лист.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ.

Операция № 1 организация рабочего места.

При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой.

Операция № 2 Приготовление красной мучной пассировки

Выполняют следующие действия:

1. просеивают муку через сито.
2. насыпают подготовленную муку на сухой чистый противень или сковороду слоем 3,5 см
3. пассируют муку в духовом шкафу при температуре 150 град. При непрерывном помешивании до красновато- коричневого цвета.
4. охлаждают красную мучную пассировку.
5. просеивают красную мучную пассировку через сито.

Операция № 3 Подготовка продуктов для красных соусов.

Выполняют следующие действия:

1. производят первичную обработку овощей: моркови, репчатого лука.
2. шинкуют все овощи соломкой;
3. готовят томатную пасту (промывают банку, вскрывают томатную пасту, разводят водой)
4. нагревают сковороду с жиром
5. укладывают на сковороду нарезанный репчатый лук, пассируют при помешивании до полуготовности, не допуская подрумянивания.
6. делят пассированный лук на две части; в одну часть пассерованного до полуготовности лука добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком.
7. проваривают лук 5...7 мин для удаления из него влаги и ароматизации.

8. удаляют из лука специю.

9. пассируют с жиром морковь до полуготовности, добавляют к ним вторую часть пассированного лука.

10. вводят к овощам томатное пюре или томатную пасту. Продолжают пассировать до готовности 5...7 мин.

Операция № 4 Приготовления соуса

Для приготовления красного основного соуса:

1. Отливают часть бульона в кастрюлю, охлаждают до 70...80 град.
2. соединяют красную мучную пассировку с частью бульона (1:4), размешивают до однородной массы.
3. бульон (большую часть) доводят до кипения
4. в кипящий бульон вводят разведенную мучную пассировку при непрерывном помешивании и пассированные овощи.
5. варят соус в течение 1 ч при слабом кипении
6. добавляют в соус соль, сахар, перец молотый за 10...15 мин до окончания варки, в конце варки добавляют лавровый лист
7. снимают соус с плиты
8. процеживают соус через сито, разварившиеся овощи протирают
9. доводят до кипения готовый соус
10. готовят производные соусов и подают к блюдам
11. соус зачищают

Для приготовления лукового соуса:

1. в готовый красный основной соус добавляют ароматизированный репчатый лук
2. проваривают соус 10...15 мин
3. заправляют соус солью и сахаром
4. зачищают соус

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Красный основной соус.

Внешний вид – однородная масса, без комков муки, консистенция – полужидкая, нежная

Цвет – красновато-коричневый.

Вкус и запах – насыщенного мясного бульона с кисло-сладким привкусом, с ароматом пассерованных овощей и специй.

Луковый соус.

Внешний вид – однородная масса без комков муки пленки, пассированный лук распределен равномерно.

Консистенция – однородная, густоты сливок.

Цвет – от светло – до темно-коричневого.

Вкус и запах – острый, с ароматом лука, специй, мясного бульона; не допускается запах сырой муки и подгоревшего соуса.

Инструкционная-технологическая карта

Тема: Технология приготовления белого основного соуса и его производных

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
Операция № 1 Организация рабочего места Операция № 2 Приготовление белой мучной пассировки Операция № 3 Приготовление пассированных овощей Операция № 4 Приготовление белого основного соуса Операция № 5 Приготовления томатного соуса.	При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой 1. просеивают пшеничную муку через сито 2. в сотейник с толстым дном кладут по норме сливочное масло и растапливают его. 3. вводят просеянную муку в растопленное сливочное масло, непрерывно помешивая 4. пассеруют муку при температуре 120 град. До слегка кремоватого оттенка и исчезновения запаха сырой муки. 1. производят первичную обработку овощей 2. шинкуют все овощи 3. растапливают маргарин в сотейнике с толстым дном, закладывают лук и белые коренья, пассируют до слегка кремоватого цвета. 4. пассируют морковь до полуготовности 5. вводят в морковь томатное пюре, продолжают пассирование до готовности (для томатного соуса) 1. горячую белую пассировку разводят горячим бульоном при температурах 80 град. В несколько приемов, непрерывно помешивая до однородной массы. 2. закладывают пассированные овощи в разведенную мучную пассировку, перемешивают. 3. варят соус 30 мин. Периодически снимая пену, в конце варки добавляют соль и лимонную кислоту. 4. процеживают соус через сито, овощи протирают через сито. 5. доводят соус вновь до кипения для	Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы. Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды. Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец, лавровый лист.

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
	стерилизации и увеличения срока хранения. 6. заправляют соус кусочками маргарина или сливочного масла, хорошо перемешивают. 7. «защипывают» соус, добавляют сверху кусочек маргарина или масла, чтобы не образовалась пленка. 8. подают или используют для приготовления производных соусов. 1. в готовый белый основной соус вводят пассированную томатом морковь. 2. проваривают соус 30 мин. 3. добавляют в соус за 10 мин. До окончания варки соль, сахар, лимонную кислоту, лавровый лист. 4. процеживают соус через сито, овощи протирают. 5. доводят до кипения. 6. «защипывают»	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
в 2025-2026 учебном году для обучающихся
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего
16675 «Повар»**

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность 16675 «Повар»

Дисциплина «Кулинария»

Год обучения: *первый*

Полугодие: 2

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Кулинария»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии

Материалы к зачету даны в приложении 1 (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложение «Методические материалы и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» - не менее 9 – 10 правильных ответов;
отметка «4» - не менее 7 - 8 правильных ответов; отметка «3» -
не менее 4 - 5 правильных ответов отметка «2» - менее 0 - 4
правильных ответов

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

ТЕСТ 1**Задание 1**

Отнесите овощи к соответствующей группе:

1 корнеплоды)	картофель	з) кабачки	п) хрен
2 пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурец
3 плодовые	в) морковь	к) томат	е) баклажан
4 томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5 луковые	д) цветная капуста	м) чеснок	у) перец
6 капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7 клубнеплодные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон.

Задание 2

Для чего сортируют и калибруют овощи:

Задание 3

Для чего моют овощи перед очисткой:

Задание 4

Зачем капусту кладут в соленую воду:

Задание 5

Укажите правильную последовательность механическую кулинарную обработку овощей:

- 1 мытье
- 2 нарезка
- 3 сортировка
- 4 калибровка
- 5 очистка.

Задание 6

В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

- 1 мясной цех
- 2 овощной цех
- 3 холодный цех.

Задание 7

Какое оборудование расположено в овощном цехе?

Задание 8

Какие вещества содержат следующие овощи?

1 картофель	а) крахмал	д) витамин С
2 морковь	б) сахар	е) фитонцид
3 лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4 капуста	г) белки	з) витамин В.

Задание 9

Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

Задание 10

Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не темнел?

Ответы:

1.

1 –в, е, н, п, ф

2 –б, т, х

3 –г, з, р

4 –к, с, у

5 –ж, м

6 –д, и, о

7 –а, л

2. Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления блюд, снижает отходы при механизированной обработке.

3. Моют с целью удаления с их поверхности остатков грязи, это улучшает санитарное состояние машин, способствуют увеличению срока реализации.

4. Для того чтобы гусеницы и улитки всплывали на поверхность.

5. 3-4-1-5-2

6. 2

7. Машины для промывания очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей

8.

1. а, б, в, г, д, з

2. б, в, д, ж, з

3. б, в, г, д, з

4. б, е

9. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.

10. Картофель необходимо положить в холодную воду так же применяют способ сульфитации, т.е. в раствор 0,5 – 1% бисульфита.

Тест 2

1. Какой консистенции используются соусы для поливки и тушения блюд?
Ответ: густые, жидкие, холодные.
2. Каково использование густых соусов?
Ответ: для фарширования, запекания, тушения.
3. При какой температуре приготавливают белую мучную пассеровку?
Ответ: 120*С, 150*С, 70*С.
4. Какой водой заливают подготовленные кости для варки бульонов?
Ответ: теплой 50*, холодной, кипятком.
5. Что нужно ввести в соус для придания густой консистенции?
Ответ: сметану, жир, мучную пассеровку
6. Сколько времени может храниться охлажденная сухая пассеровка?
Ответ: 24 ч, 12ч, 5ч.
7. Какой бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом?
Ответ: красный, со специями, белый.
8. Мелкокусковой полуфабрикат из свиной корейки в виде брусочков?
Ответ: поджарка, лангет, гуляш.
9. Как называется пассеровка, которую готовят без нагревания?
Ответ: термическая, холодная, мучная.
10. Форма котлет рубленых?
Ответ: квадратная, овально-приплюснутая с одним заостренным концом, круглые.
11. Форма люля-кебаб?
Ответ: рулетики, маленькие колбаски, круглая.
12. Тепловая обработка блюда «Макаронник с мясом»?
Ответ: запекание, тушение, жарка.
13. Мясное блюдо в горшочке?
Ответ: гуляш, азу, жаркое по домашнему.
14. Загуститель для красных соусов?
Ответ: крахмал, мука, желатин.
15. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть?
Ответ: отварные, замороженные, припущенные, вяленые, жаренные, запеченные.
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
Ответ: сливочное масло, соевое масло, говяжий жир.
17. Какие продукты содержат больше углеводов?
Ответ: картофель, творог, яблоки.
18. Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?
Ответ: при замораживании капусты, При содержании большого количества соли, при хранении без рассола.
19. Что такое бланширование?
Ответ: обработка паром, тонкое измельчение, протираание.
20. Назовите сырье для производства сахара-песка?
Ответ: сахарная свекла, сахарный тростник; сахарная свекла; сахарный тростник.
21. К какому семейству относятся навага и путассу?
Ответ: тресковые, карповые, лососевые.
22. Какие блюда готовят из вязких каш?
Ответ: клецки манные, пудинги, перловая каша.
23. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
Ответ: Уменьшение массы овощей, изменение цвета, разрушение витамина С.
24. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
Ответ: зразы картофельные, шницель, котлеты морковные, рулет картофельный.
25. Какие соусы подают к блюдам из картофеля?
Ответ: томатный, сметанный, татарский, фруктовый.

Ответы

1. жидкие
2. для фарширование
3. 120°C
4. холодной
5. мучную пассеровку
6. 24 час.
7. красный
8. гуляш
9. холодная
10. овальной – приплюснутая с одним заостренным концом
11. рулетики
12. запекание
13. жаркое по домашнему
14. мука
15. отварные, припущенные, жареные, запеченные
16. говяжий жир
17. картофель
18. при хранении без рассола
19. обработка паром
20. сахарная свекла, тростник
21. тресковые
22. пудинги
23. изменение цвета, разрушение витамина С
24. картофель
25. томат

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность 16675 «Повар»

Дисциплина «Производственное обучение»

Год обучения: *первый*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Производственное обучение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении1 Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 15-13 правильных ответов;отметка «4» -не

менее 12- 11 правильных ответов; отметка «3» -не менее 10 - 7

правильных ответов;

отметка «2» менее 0—6 правильных ответов.

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

Тест**Задание 1**

Какую роль играет вода в котлетной массе?

- а. соединение;
- б. обогащение воздухом
- в. набухание.

Задание 2

Почему мясо не оттаивают в воде?

- а. восстановление свойства;
- б. потеря питательных веществ на 10%
- в. потеря питательных веществ на 80%

Задание 3

Чем отличается котлетная масса от рубленой?

- а. с добавлением молока;
- б. хлеба;
- в. лука;
- г. шпика.

Задание 4

Для чего панируют рыбу:

- а. не подгорела;
- б. сохранение влаги;
- в. питательных веществ.

Задание 5

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы при температуре от 2-4°C

- а. 2 часа;
- б. 24 часа;
- в. 6 часов.

Задание 6

Соленую рыбу вымачивают:

- а. от 1-2 часов;
- б. 10-12 часов;
- в. 24 часа.

Задание 7

Как можно определить свежесть рыбы?

- а. по глазам;
- б. запаху;
- в. чешуе.

Задание 8

Какая форма нарезки капусты для борща?

- а. кубики;
- б. боченки;
- в. соломка

Задание 9

Какие витамины содержатся в грибах?

- а. С;
- б. Е;
- в. В 1;
- г. К;
- д. В6;
- е. А.

Задание 10

К какой породе рыб относится севрюга?

- а. чешуйчатой
- б. осетровой;
- в. бесчешуйчатой.

Задание 11

Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а приготовление полуфабрикатов
- б разделка
- в вымачивание
- г размораживание.

Задание 12

Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

Задание 13

Перечислите основные ткани мяса:

а _____ б _____ в _____ г _____

Задание 14

Какие части получают при разделки свиной туши?

а _____ б _____ в _____ г _____ д _____ е _____

Задание 15

Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а- обсушивание
- б-обмывание
- в – кулинарная разделка
- г – размораживание
- д – обвалка
- е – сортировка мяса
- ж – приготовление полуфабрикатов.

ОТВЕТЫ

1 - в

2 - в

3 - а, б

4 - б, в

5 - б

6 - б

7 - а

8 - в

9 - в

10 - б

11 - г, в, б,

а

12 - белки - от 13 до 23%, жиры - от 0.1 до 33%, минеральные вещества - от 0.1 до 2%
(калий йод, медь, фосфор, кальций) витамины А, Д, Е, В, вода от 50 до 80%

13 - а- мышечная, б- соединительная, в- жировая, г- костная

14 - а-лопаточная часть, б- корейка, в-грудинка, г-шейная часть, д- тазобедренная часть, е
-шпик (обрезки жира)

15 - г - б - а - в - д - е - ж

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Основы физиологии питания, гигиены»*

Год обучения: *первый*

Полугодие: *1*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

**Материалы для проведения зачета по дисциплине
«Основы физиологии питания, гигиены»**

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного в 1 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1.(в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложение «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 12-10 правильных ответов;отметка «4» -не менее 9- 8 правильных ответов; отметка «3» -не менее 7-5 правильных ответов; отметка «2» менее 4-0 правильных ответов.

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

ТЕСТ**Задание 1**

Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется:

- А. граммах
- Б. килокалориях
- В. килограммах
- Г. джоулях.

Задание 2

Какие органические вещества являются источником энергии для организма человека?

- А. углеводы
- Б. соли
- В. белки
- Г. жиры.

Задание 3

Какие витамины способствуют росту человеческого организма?

- А. Вит А
- Б. Вит Д
- В. Вит Е
- Г. Вит В-12.

Задание 4

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углевода?

- А. 3.5
- Б. 3.75
- В. 4.1

Задание 5

Какова роль печени в процессе пищеварения?

- А. вырабатывает желчь
- Б. задерживает ядовитые вещества
- В. вырабатывает желудочный сок
- Г. способствует всасыванию жирных кислот.

Задание 6

Какая пища называется усвоенной?

- А. пища переваренная
- Б. условия приема пищи

Задание 7

Что такое микробы?

- А. живые организмы
- Б. органические вещества

В. неорганические вещества.

Задание 8

В производстве каких пищевых продуктов участвуют микробы?

- А. сыр
- Б. творог
- В. соленья
- Г. рыба
- Д. мяса
- Е. консервирование
- Ж. хлеба.

Задание 9

Отчего возникают пищевые отравления?

- А. содержание ядовитых веществ в пище
- Б. кишечные инфекции
- В. желудочно-кишечные заболевания
- Г. микробы.

Задание 10

Что такое ботулизм и чем он опасен?

- А. сильнодействующий яд
- Б. размножение микробов в пище
- В. неправильное хранение пищи
- Г. нарушение санитарных норм при приготовлении пищи
- Д. грязная посуда и антисанитарное состояние рабочего места.

Задание 11

Какие заболевания относятся к инфекционным?

- А. орз
- Б. туберкулез
- В. воспаление легких
- Г. спид
- Д. ожог
- Е. венерические заболевания.

Задание 12

Главные меры предупреждения инфекционных заболеваний

- А. отстранения от работы
- Б. своевременное обследование работника
- В. соблюдение личной гигиены.

ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ

1. б
2. а
3. а
4. в
5. а
6. а
7. а
8. а, б, ж
9. а
10. б, г
11. б, г, е
12. б

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность: *Повар*

Дисциплина *«Товароведение»*

Год обучения: *первый*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Товароведение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1 (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложении «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 26-24 правильных ответов;

отметка «4» -не менее 23- 19 правильных ответов;

отметка «3» -не менее 18- 13 правильных ответов;

отметка «2» менее -12 - 0 правильных ответов

Педагог дополнительного образования:

Е.И.Среднякова

ТЕСТ**Задание 1**

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов

- а/ 3.5 ккал
- б/ 3.75 ккал
- в/ 4.1 ккал

Задание 2

Какие из углеводов хорошо растворяются в воде:

- а/ клетчатка
- б/ сахароза
- в/ крахмал

Задание 3

Какие общие свойства моносахаридов:

- а/ гидролиз
- б/ клейстеризация
- в/ сладкий вкус

Задание 4

Какие продукты содержат большее количество углеводов:

- а/ картофель
- б/ яблоки
- в/ маргарин

Задание 5

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г жира:

- а/ 4.3 ккал
- б/ 9.3 ккал
- в/ 12.4 ккал

Задание 6

Назовите растительные жиры:

- а/ говяжий жир
- б/ коровье масло
- в/ оливковое масло

Задание 7

Укажите виды томатных овощей:

- а/ кабачки, огурцы, патиссоны
- б/ перец, баклажаны, томаты
- в/ картофель свекла, соя

Задание 8

Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С:

- а/ баклажаны
- б/ томаты
- в/ перец садки

Задание 9

Плоды какого ореха созревают в земле:

- а/ кедровые
- б/ арахис
- в/ фисташки

Задание 10

Почему лучший продукт квашеных овощей получают из поздних сортов капусты:

- а/ поздние сорта содержат больше органических веществ
- б/ поздние сорта содержат больше дубильных веществ
- в/ поздние сорта содержат больше сахара

Задание 11

Почему процесс квашения проводят при температуре от 18 до 24°C:

- а/ получается продукт высокого качества
- б/ активизируется деятельность уксуснокислых бактерий
- в/ уменьшается содержание органических кислот в капусте

Задание 12

Назовите признаки бомбажа консервов:

- а/ вздутие крышки и дна
- б/ вмятина крышки
- в/ негерметичность консервов

Задание 13

Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью:

- а/ металлическая
- б/ пластмассовая
- в/ стеклянная

Задание 14

Назовите сорта пшеничной муки:

- а/ крупчатка
- б/ высший сорт, первый второй и обойная
- в/ белоснежная, белая, желтая, серая

Задание 15

Какой срок хранения хлеба пшеничного из сортовой муки:

- а/ 36 часов
- б/ 24 часа
- в/ 16 часов

Задание 16

Назовите сырье для производства сахара-песка:

- а/ сахарная свекла, сахарный тростник
- б/ сахарная свекла
- в/ сахарный тростник

Задание 17

Назовите недопустимые дефекты сахара-песка:

- а/ желтый цвет, посторонний запах
- б/ потеря сыпучести, желтоватый оттенок, посторонние запахи и привкус

в/ потеря сыпучести, посторонний привкус

Задание 18

Какой чай получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта:

- а/ чай для одноразовой заварки
- б/ плиточный чай
- в/ быстрорастворимый чай

Задание 19

Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет:

- а/ дубильные вещества
- б/ алкалоиды
- в/ гликозиды

Задание 20

Какие изменения происходят при хранении кофе в открытой банке:

- а/ прогоркает
- б/ высыхает, увлажняется
- в/ увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки

Задание 21

Назовите вид преобладающей ткани в составе убойной туши животных:

- а/ соединительная
- б/ жировая
- в/ мышечная

Задание 22

Назовите жир, имеющий более низкую температуру плавления:

- а/ говяжий
- б/ свиной
- в/ бараний

Задание 23

В каком термическом состоянии поступают тушки птицы в продажу:

- а/ остывшие, охлажденные, мороженые
- б/ охлажденные, мороженые
- в/ парные, охлажденные, мороженые

Задание 24

Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации:

- а/ могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- б/ обладают низкой пищевой ценностью
- в/ имеют большую загрязненность скорлупы

Задание 25

25. Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения рыбы:

- а/ консерванты
- б/ антибиотики
- в/ кислоты

Задание 26

Какая температура необходима для естественного замораживания рыбы:

а/ от -6 до -10

б/ от -2 до -6

в/ не выше -15

ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ

1. В
2. Б
3. В
4. А
5. Б
6. В
7. Б
8. В
9. Б
10. В
11. Б
12. А
13. В
14. Б
15. Б
16. А
17. Б
18. В
19. А
20. В
21. В
22. Б
23. Б
24. А
25. А
26. А

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Оборудование предприятий общественного питания»*

Год обучения: *первый*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

**Материалы для проведения зачета
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении1 (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложении «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 10- 9 правильных ответов;

отметка «4» -не менее 8- 7 правильных ответов;

отметка «3» -не менее 6 -5 правильных ответов;

отметка «2» - менее 4-0 правильных ответов

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

Задание №1

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины»?
2. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации?
3. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля?

Задание №2

1. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?
А. Поверхность, покрытую съемными сегментами
Б. Гладкую
В. Покрытую несъемными сегментами.
2. Назовите рабочие органы мясорубки?
А Рабочий вал с лопастями
Б. Шнек
В. Подрезная.
3. Перечислите машины для обработки мяса?

Задание №3

1. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле?
А. Тены
Б. Пароводяная рубашка
В. Манометр.
2. Дать определение понятию «Технологическая линия»?
3. Рабочие органы в тестомесильной машине?
А. Дежа
Б. Рычаг месильный
В. Электродвигатель.

Задание №4

1. Перечислите виды аппаратов для жарки и выпечки?
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования?
3. Расшифруйте маркировку машины МОК-800?

Задание №5

1. Перечислите оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха?
2. Принцип действия теплового аппарата КПЭ-60?
3. Правила эксплуатации электрических плит?

Задание №6

1. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении?
2. Дать характеристику организации рабочего места?
3. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

Задание №7

1. Расшифруйте маркировку машины МРО – 200.
2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий
А Разнообразные блюда
Б Различные полуфабрикаты
В Продукция определенного вида сырья.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

Задание №8

1. Назовите рабочие органы мясорубки
А Рабочий вал с лопастями
Б Шнек

В Подрезная.

2.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделе.

Задание №9-

1. Перечислите виды варочно-жарочное оборудование.

2. Расшифруйте маркировку машины МКП 60.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля.

Задание №10

1. Какова организация работы овощного цеха

2. Дайте объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания,

3. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

Ответы:

Задание 1

1.-это узлы и детали непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2.-автомат, полуавтомат, неавтоматические.

3.-очистительные, сортировочные, моечные, резательные. Протирочные.

Задание 2

1.-а,

2.-в,

3.-мясорезательная, фаршемешалка, мясорыхлитель, котлет формовочные машины, универсальные приводы.

Задание 3

1-а

2.-участок производства оснащенный необходимым оборудование для определенного технологического процесса,

3 –б.

Задание 4

1.- Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы

2.-1-недопускать перегрузки холодильного оборудования.

2-неставить горячую продукцию,

3- периодически производить санитарную обработку оборудования

4- не очищать испаритель механически только размораживать,

3.-м-машина, о-очистительная, к- картофеля, 800 кг. час.

Задание 5

1. тепловое, холодильное, механическое, немеханическое, электроплиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильный шкаф, производственные шкафы, стеллажи,

2 варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимом котла электрическими тэнами.

3. а) проверить техническое и санитарное состояние плиты,

б) включить плиту и установить переключатели в положение 3 (сильный нагрев), после нагрева переключить на нужную температуру,

в) систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции,

г) по окончании работы выключить все конфорки, шкаф, отключить плиту,

д) после остывания произвести санитарную уборку плиты.

Задание 6

1. универсальные приводы, хлеборезка, слайдер гастрономических изделий, ручной масло делитель, холодильное оборудование.
2. услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальное питание различных групп обслуживаемого контингента,
3. рабочее место для замеса дрожжевого теста, бисквитного, для приготовления слоеного и заварного теста.

Задание 7

1. М – машина, Р- резательная, О- овощи, 200 – кг/час.
2. в,
3. рабочие места для размораживания рыбы, для очистки чешуи, для удаления голов и плавников, для потрошения, для промывания, для охлаждения. Для упаковки и маркировки.

Задание 8

1. в.
2. М-машина, о- очистительная, к- картофеля, 800-кг/час.
3. Рабочие места для приготовления бульонов, супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы. для порционирования первых блюд и отпуск первых блюд, приготовление гарниров для супов.

Задание 9

- 1 – рабочие органы машины — это узлы и детали непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки
- 2 –М-машина, К- картофеля, П- пюре, 60-кг/час
- 3 – линия обработки картофеля и корнеплодов, обработки луковых овощей, капустных.

Задание 10

1. – б,
2. работают по 11 час.30мин. сменяясь через день.
3. б.

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Основы предпринимательства»*

Год обучения: *первый*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Основы предпринимательства»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении¹ (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложение «методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 16-14 правильных ответов;

отметка «4» -не менее 13- 12 правильных ответов;

отметка «3» -не менее 11 - 8 правильных ответов;

отметка «2» менее 7 – 0 правильных ответов

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

ТЕСТ**Задание 1**

Какие бывают формы предпринимательства?

- А. индивидуальное, совместное
- Б. индивидуальное, партнерские корпоративные
- В. частное, общее, государственное.

Задание 2

Субъектами предпринимательства могут быть?

- А. физические лица
- Б. юридические лица
- В. физические и юридические лица.

Задание 3

Целью предпринимательства являются:

- А. пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
- Б. систематическое поступление прибыли
- В. удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах.

Задание 4

Предпринимательство – это самостоятельная инициативная деятельность физических и юридических лиц, осуществляется с целью

- А. помощи нуждающимся
- Б. получения прибыли
- В. удовлетворения амбиций.

Задание 5

Индивидуальное предпринимательство регистрируется в форме:

- А. юридического лица
- Б. в любой форме
- В. физического лица.

Задание 6

Одна из основных групп навыков, необходимых предпринимателю:

- А. дополнительная
- Б. технологическая
- В. основная.

Задание 7

Какой вид предпринимательства предусматривает торгово-обменные операции по купле - продаже товаров?

- А. финансовое
- Б. коммерческое
- В. производственное.

Задание 8

Социальный налоговый режим, переход на который осуществляется в добровольном порядке на основании заявления (в отличие от единого налога на вмененный налог)

- А. бухгалтерский учет
- Б. статистический учет
- В. упрощенная система налогообложения.

Задание 9

Объектами налогообложения по упрощенной системе являются:

- А. себестоимость;
- Б. расходы предпринимателя;
- В. нематериальные активы;
- Г. доходы или прибыль.

Задание 10

Представляет собой сплошное, непрерывное взаимосвязанное отражение хозяйственной деятельности, оформленной документально с использованием различных измерений:

- А. бухгалтерский учет
- Б. оперативный учет
- В. статистический учет
- Г. финансовый учет.

Задание 11

Отражение совершенной хозяйственной операции в письменном виде на бланках установленной форме:

- А. документация
- Б. инвентаризация
- В. отчетность
- Г. калькуляция.

Задание 12

Общество, уставной капитал которого разделен на акции:

- А. акционерное общество
- Б. хозяйственное товарищество
- В. производственный кооператив
- Г. муниципальное унитарное предприятие.

Задание 13

Дополните ответ:

Организации, имеющие в качестве основной цели своей деятельности получения прибыли, называют _____

Задание 14

Гражданин, который занимается предпринимательской деятельностью единолично, не принимая статус:

- А. юридическое лицо
- Б. физическое лицо
- В. частный предприниматель
- Г. все вышеперечисленные.

Задание 15

Верны ли следующие суждения о предпринимателе?

- А. основной целью предпринимательской деятельности является получение прибыли;
- Б. предприниматель развивается в условиях рыночной экономики.

Задание 16

Дополните ответ:

Организации, не имеющие основной целью своей деятельности получения прибыли, называются _____

Ответы:

- 1 – б,
- 2 - в,
- 3 – б,
- 4 – б,
- 5 – в,
- 6 – б,
- 7 – б
- 8 – г,
- 9 – в.
- 10 – а,
- 11 – а,
- 12 – а,
- 13 – коммерческие,
- 14 – в,
- 15 – верны оба суждения,
- 16 – не коммерческие.

Материалы для промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Кулинария»*

Год обучения: *второй*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Кулинария»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1 (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложение «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 26 - 24 правильных ответов;

отметка «4» - не менее 23 –19 правильных ответов;

отметка «3» -не менее 18- 13 правильных ответов;

отметка «2» не менее 12 - 0 правильных ответов.

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

ТЕСТ

1. Какому виду тепловой обработки подвергается ростбиф?
 - А. варят
 - Б. жарят основным способом
 - В. жарят во фритюре
 - Г. припускают
 - Д. тушат
2. За счет чего происходит уменьшения массы мяса при тепловой обработке?
 - А. мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу
 - Б. белки свертываются, переходят в отвар
 - В. белки частично распадаются
3. Из какой части свиной туши нарезают котлету натуральную?
 - А. из корейки с реберными костями
 - Б. из корейки без реберных костей
 - В. из лопаточной части
4. Почему мясо солят за 10-15 мин до окончания варки?
 - А. часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона
 - Б. в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться
 - В. чтобы не пересолить бульон.
5. В какую воду закладывают мясо для варки?
 - А. в холодную
 - Б. в горячую
 - В. в пряный отвар.
6. Как определить готовность отварного мяса?
 - А. по вкусу и запаху
 - Б. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно
 - В. по продолжительности варки
7. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?
 - А. красный основной, луковый
 - Б. белый
 - В. сметанный с хреном.
8. При какой температуре запекают мясные блюда?
 - А. 200-220°C
 - Б. 250-300°C
 - В. 180-200°C
9. Почему мясо бывает малосочным, а его поверхность серой, увлажненной?
 - А. куски мяса при жаренье раскладывают слишком близко
 - Б. низкая температура жаренья мяса
 - В. нарушение кулинарного использования части туши.
10. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?
 - А. жареный картофель, салат, маринованные фрукты
 - Б. тушеную капусту или яблоки

В. отварной картофель.

11. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- А. способом жарки
 - Б. подготовкой полуфабрикатов
 - В. кулинарным использованием
12. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- А. во фритюре до золотистого цвета
 - Б. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2-3 мин
 - В. быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
13. Как используют яйца, сваренные всмятку?
- А. в горячем виде на завтрак
 - Б. для фаршей
 - В. для салатов
14. Какова продолжительность варки яйца в «мешочек»?
- А. 2.5 мин
 - Б. 4-5 мин
 - В. 8-10 мин
 - Г. 10-12 мин
15. Что можно приготовить из яиц?
- А. яичницу
 - Б. омлет
 - В. кулебяку
 - Г. гоголь-моголь
16. Для приготовления омлета используют?
- А. яйца, молоко, соль, сливочное масло
 - Б. меланж, молоко, соль, сливочное масло
 - В. яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло
 - Г. яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану
17. Чем отличаются по технологии приготовления вареники ленивые от вареников с творогом?
- А. готовятся без сахара
 - Б. готовят без теста
 - В. готовят без творога
18. Какую крупу можно добавлять для приготовления сырников, запеканок и пудинга из творога?
- А. рисовую
 - Б. манную
 - В. пшеничную
19. Как снизить отрицательное влияние тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
- А. творог протереть
 - Б. запекать при низкой температуре
 - В. в твороженную массу добавить загустители

20. Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?
- А. Кранные
 - Б. Сметанные
 - В. Молочно- сладкий
21. Как определить готовность вареников при варке?
- А. по продолжительности(8-10мин)
 - Б. по всплытию вареников
 - В. прокалыванием вареников вилкой
22. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба, жаренная под маринадом»?
- А. филе с кожей и костью
 - Б. чистое филе
 - В. филе с кожей
23. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- А. для улучшения вкуса
 - Б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - В. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
24. Почему овощи для салатов нельзя переваривать ?
- А. снижается санитарное состояние
 - Б. увеличивается потеря массы и витаминов
 - В. при последующем нарезании овощи крошатся
25. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- А. бланшировать
 - Б. хранить в подкисленной воде
 - В. посыпать сахаром
26. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- А. протереть через сито
 - Б. пропустить повторно через мясорубку
 - В. снять с реализации

Ответы:

- 1-в
- 2-б
- 3-а
- 4-б
- 5-б
- 6-б
- 7-б
- 8-б
- 9-в
- 10-а
- 11-а
- 12-б
- 13-а
- 14-в
- 15-б
- 16-а
- 17-б
- 18-б
- 19-б
- 20-б
- 21-б
- 22-в
- 23-в
- 24-б
- 25-б
- 26-а

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Производственное обучение»*

Год обучения: *второй*

Полугодие: *2*

Педагог дополнительного образования *Среднякова Е.И.*

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Производственное обучение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложении\е «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 30 -28 правильных ответов; отметка «4» -не

менее 27-23 правильных ответов; отметка «3» -не менее 22 -15

правильных ответов;

отметка «2» менее 14 - 0 правильных ответов.

Педагог дополнительного образования

Е.И.Среднякова

ТЕСТ

1. От чего зависит продолжительность варки мяса?
А. от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
Б. от величины кусков;
В. от используемой посуды.
 2. За счет чего происходит уменьшения массы мяса при тепловой обработке?
А. мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу
Б. белки свертываются, переходят в отвар
В. белки частично распадаются
 3. Почему мясо солят за 10-15 мин до окончания варки?
А. часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона
Б. в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться
В. чтобы не пересолить бульон
 4. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке?
А. уменьшается
Б. увеличивается
В. разбрызгивается
 5. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?
А. в холодную
Б. в горячую
В. в пряный отвар
 6. Как определить готовность отварного мяса?
А. по вкусу и запаху
Б. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно
В. по продолжительности варки
 7. Как хранят готовое отарное мясо?
А. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч
Б. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50-60° С не более 3 ч
В. отпускают сразу же после нарезания на порции
-
8. При какой температуре запекают мясные блюда?
А. 200-220° С
Б. 250-300° С
В. 300-350° С
 9. Из чего готовят мясной фарш?
А. из мяса отварного с рисом и луком
Б. из обжаренного мяса с луком
В. из сырого мяса с луком

- 10 а Запекают блюда непосредственно перед отпуском:
- А. в порционных сковородках;
 - Б. на противне, смазанном маслом,
 - В. нарезанные на порции по 200 г.
10. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуски у них одинаковые?
- А. способом жарки
 - Б. подготовкой полуфабрикатов
 - В. кулинарным использованием
11. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- А. во фритюре до золотистого цвета
 - Б. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2-3 мин
 - В. быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
12. Как используют яйца, сваренные всмятку?
- А. в горячем виде на завтрак
 - Б. для фаршей
 - В. для салатов
13. Почему нельзя удлинить продолжительность варки или жаренья яиц?
- А. белки распадаются
 - Б. хуже усваиваются
 - В. белки уплотняются, теряя жидкость
14. что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?
- А. белок и желток смешались;
 - Б. во время жаренья сковороду накрыли крышкой;
 - В. пережарили.
15. Для приготовления омлета используют .
- А. яйца, молоко, соль, сливочное масло
 - Б. меланж, молоко, соль, сливочное масло
 - В. яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло
 - Г. яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану
16. Чем отличаются по технологии приготовления вареники ленивые от вареников с творогом?
- А. готовятся без сахара
 - Б. готовят без теста
 - В. готовят без творога
17. Какую крупу можно добавлять для приготовления сырников, запеканок и пудинга из творога?
- А. рисовую
 - Б. манную
 - В. пшеничную

18. Как снизить отрицательное влияние тепловой обработке при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
А. творог протереть
Б. запекать при низкой температуре
В. в творожную массу добавить загуститель
19. Как определить готовность вареников при варке?
А. по продолжительности (8-10мин)
Б. по всплытию вареников
В. прокалыванием вареников вилкой
20. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба, жаренная под маринадом»?
А. филе с кожей и костью
Б. чистое филе
В. филе с кожей
21. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
А. для улучшения вкуса
Б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
В. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
22. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
А. снижается санитарное состояние
Б. увеличивается потеря массы и витаминов
В. при последующем нарезании овощи крошатся
23. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
А. бланшировать
Б. хранить в подкисленной воде
В. посыпать сахаром
25. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность
А. вкусовые добавки
Б. эмульгаторы – молочные продукты
В. Содержание жира
26. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»?
А. молочный
Б. сладковато-пряный
В. Кисломолочный
27. Дополните следующий текст
Необходимо строго соблюдать правила личной_____, работая _____
_____це. Передавать нож следует лезвием_____острием_____

28. Когда целесообразно заправлять салаты соусы?
- А. во время приготовления блюда
 - Б. перед подачей на стол
 - В. Не заправлять совсем
29. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет?
- А. при хранении при температуре 10 °С в течение 80 дней
 - Б. при хранении масла в темных помещениях при температуре – 1°С до 20 дней
 - В. При хранении масла при температуре – 18°С до 45 дней.
30. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления простых открытых бутербродов.

ОТВЕТЫ

- 1-а
- 2-б
- 3-а
- 4-б
- 5-б
- 6-б
- 7-б
- 8-б
- 9-в
- 10а - б
- 10-а
- 11-а
- 12-б
- 13-а
- 14-б
- 15-б
- 16-а
- 17-б
- 18-б
- 19-б
- 20-б
- 21-б
- 22-в
- 23-в
- 24-б
- 25-в
- 26-в
- 27- гигиене, овощном, к себе, вниз
- 28-б
- 29-а
- 30- нарезать хлеб ломтиками 1-1,5см, продукты подбирают по цвету, питательной ценности, вкусовым качествам, аккуратно оформить бутерброд.

Материалы для проведения промежуточной аттестации

Специальность *Повар*

Дисциплина *«Организация производства предприятий общественного питания»*

Год обучения: *второй*

Полугодие: *1*

Педагог дополнительного образования: *Среднякова Е.И.*

**Материалы для проведения зачета по дисциплине
«Организация производства предприятий общественного питания»**

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного в 1 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении (в приложении прописываются сами задания и ответы, можно включить в приложение «Методические материалы» и сделать ссылку на него).

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 10 – 9 правильных ответов;

отметка «4» -не менее 8 – 7 правильных ответов;

отметка «3» -не менее 6 - 4 правильных ответов;

отметка «2» менее 3-0 правильных ответов.

Педагог дополнительного образования

Е.И. Среднякова

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Задание 1

Предприятия общественного питания осуществляют:

- производство кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализацию или организацию их потребления;
- реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- производство мучных, кондитерских и булочных изделий.

Задание 2

Классы предприятий: первый, высший, люкс присваивают:

- кафе
- барам, ресторанам;
- ресторанам.

Задание 3

На предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом осуществляют:

- реализацию готовой продукции;
- прием, хранение сырья, производство полуфабрикатов, готовой продукции и ее реализацию;
- производство готовой продукции.

Задание 4

Тепловая обработка осуществляется:

- в заготовочных цехах, овощном, мясном;
- в доготовочных цехах, горячих цехах;
- в холодных цехах.

Задание 5

Доготовочные цеха подразделяются:

- на птицегольевые
- на овощные, мясные
- на холодные, горячие.

Задание 6

Процесс дефростации в рыбных цехах означает:

- оттаивание замороженной или охлажденной рыбы в холодной воде с добавлением соли;
- размораживание рыбы;
- изготовление рыбных полуфабрикатов.

Задание 7

Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- руководитель предприятия
- работники
- директор
- все ответы верны.

Задание 8

Торговый зал – это?

- помещение для складов;
- помещение для развлечений;
- помещение, где принимают и обслуживают посетителя
- помещение для детей.

Задание 9

Какими могут быть рабочие места?

- специализированными и универсальными
- модулированными
- стационарными
- универсальными.

Задание 10

С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

Ответы:

- 1-производство кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализацию или организацию их потребления
- 2–барам и ресторанам
- 3- прием, хранение сырья, производство полуфабрикатов, готовой продукции и ее реализацию,
производство готовой продукции
- 4-в доготовочных цехах, горячих цехах
- 5-на холодные, горячие
- 6- оттаивание замороженной или охлажденной рыбы в холодной воде с добавлением соли.
- 7-руководитель
- 8- помещение, где принимают и обслуживают посетителя.
- 9- специализированные и универсальные.
- 10 – слева.

**Экзаменационные материалы для проведения
итоговой аттестации в 2025-2026 учебном году
выпускников, обучающихся по программе
профессиональной подготовки по профессии
рабочего 16675 «Повар»**

Темы проектных работ

1. Дикорастущие растения - сорняки в кулинарии
2. Все о диабете
3. Вода способы очищения, разновидность фильтров

Тестовая работа

Вариант №1

Задание 1

Отнесите овощи к соответствующей группе:

- | | | | |
|----------------|--------------------|-------------------------|---------------|
| 1. Корнеплоды | а) картофель | з) кабачки | п) хрен |
| 2. Пряные | б) базилик | и) капуста белокочанная | р) огурцы |
| 3. Плодовые | в) морковь | к) томат | с). баклажаны |
| 4. Томатные | г) тыква | л) батат | т) укроп |
| 5. Луковые | д) капуста цветная | м) чеснок | у) перец |
| 6. Капустные | е) редис | н) свекла | ф) сельдерей |
| 7. Клубнеплоды | ж) лук репчатый | о) брокколи | х) эстрагон. |

Задание 2

Требования к качеству отварных макаронных изделий?

- а) внешний вид _____
 б) цвет _____
 в) вкус _____
 г) запах _____

Задание 3

Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы;
 б) соли;
 в) витамины;
 г) белки;
 е) жиры

Задание 4

На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а) _____ б) _____ в) _____

Задание 5

Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?

- а) 5 -7 минут при температуре 200°C
 б) 20 – 30 минут при температуре 100°C
 в) 10 -20 минут при температуре 140-160°C

Задание 6

По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть?

- а) отварные;
 б) замороженные;
 в) припущенные;
 г) вяленые;
 д) жареные;
 е) запеченные.

Задание 7

Перечислите основные ткани мяса?

- А _____ б) _____ в) _____ г) _____

Задание 8

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: _____

Задание 9

При первичной обработке макаронные изделия:

- а) перебирают;
 б) промывают;
 в) замачивают;

- г) удаляют примеси⁴
- д) нарезают

Задание 10

10. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?

- а) _____ б) _____ в) _____ г) _____
 д) _____ е) _____ ж) _____

Задание 11

Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

- а) удаление шейки;
- б) промывание;
- в) опаливание;
- г) удаление ножек;
- д) приготовление полуфабрикатов;
- е) оттаивание;
- ж) потрошение;
- з) удаление головы.

Задание 12

Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая ее, оставляя 3-4 мм, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Задание 13

Определите порядок подачи блюд на стол?

- а) супы;
- б) горячие вторые блюда;
- в) горячие и холодные блюда;
- г) закуски;
- д) десерт.

Задание 14

Какие основные приемы тепловой обработки применяют в лечебном питании?

- а) варка на пару;
- б) варка на пару, жаренье основным способом и припускание;
- в) варка, запекание, жаренье основным способом.

Задание 15

Установите соответствие:

- | | |
|----------------------|---|
| а) Варка _____ | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. |
| б) Тушение _____ | б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. |
| в) Припускание _____ | в) обжаривание продуктов при температуре 100°C-120°C без образования поджаристой корочки. |
| г) Запекание _____ | г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке. |
| д) Жарка _____ | д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. |

е) Брезирование_____

е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100°C или в среде насыщенного водяного пара

ж) Пассерование_____

ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.

з) Бланширование_____

з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

Задание 16

Каковы сроки хранения следующих блюд из творога?

- а) вареников, сырников
- б) пудингов
- в) запеканок
- г) творога и творожной массы

Задание 17

Супы классифицируют:

- а) по температуре подачи – на _____ и _____
- б) по способу приготовления –на _____ и _____

Задание 18

Дайте определение понятию бульон?

Задание 19

За сколько минут до готовности закладывают пассированные овощи?

- а) за 10-15 минут
- б) за 20-30 минут
- в) за 5-7 минут.

Задание 20

В каком виде вводят белки яиц в самбук?

- а) сырые;
- б) взбитые;
- в) вареные.

Задание 21

Подберите принципы правильного питания?

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания
- в) обильный прием пищи
- г) умеренность в употреблении пищи
- д) раздельное питание
- е) разнообразное питание.

Задание 22

С каким гарниром можно подать печень по – строгановски?

Задание 23

Из каких двух частей состоят супы?

Задание 24

Соусы классифицируют?

- а) по температуре подачи на-----и -----
- б) по цвету на _____ и _____
- в) в зависимости от жидкой основы: _____ на _____ на _____
- г) по консистенции: _____
- д) по технологии приготовления: _____ и _____

Задание 25

Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?

- а) мука, вода, дрожжи, сахар,
- б) яйца, сахар, жир, молоко.

В) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.

Задание 26

Какие пищевые вещества содержит творог?

- а) вода
- б) кальций
- в) углеводы.

Задание 27

Мясное блюдо в горшочке?

- а) гуляш
- б) азу
- в) жаркое по- домашнему

Задание 28

С какой целью перед использованием муку просеивают?

- а) для удаления комочков и посторонних примесей
- б) для обогащения кислородом воздуха, что улучшает жизнедеятельность дрожжей
- в) для обогащения углекислым газом (диоксид углерода)

Задание 29

По виду сырья холодные блюда делят на: _____

Задание 30

Требование к качеству отварных макаронных изделий?

- а) внешний вид
- б) цвет
- в) вкус
- г) запах.

Ответы тестовой части (Вариант №1):

- 1 в, е, н, п, ф;
- 2 б, т, х;
- 3 а, г, ф
- 4 к, с, у;
- 5 ж, м;
- 6 д, и, о;
- 7 а, л.
2. а – правильная форма, гладкая, без изломов; б.- однотонный кремовый; в – свойственно макаронным изделиям
3. а, в, г, е;
4. **нежирная до 2%, средней жирности до 8%, а-тощая-до 2% жира,**
 Б. средней жирности от 2 до 5%;
 в. жирную от 8%-до 15%.
5. в;
- 6 а, в, д, е;
7. а- мышечная, б-соединительная, в-жировая, г-костная;
8. отварные, жареные, тушеные, запеченые,
9. а. г;
10. а- бифштекс, б-филе, шницель, эскалоп, отлета отбивная
11. е -в-з-а-ж-б-д;
- 12 зачистка филе;
- 13 г – в – а – б - д
- 14 а;
- 15 а-е, б-д, в-г, г-а, д-б, е-ж, ж-в, з-з;
- 16 жидкой (основа) и плотной (гарнира);
- 17 а-горячие и холодные, б-заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;
- 18 бульон-это отвар, полученный приварке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
- 19 а;
- 20 а- г, б-е, в-б, г-в, д-е, е-д.
- 21 б, г, е
- 22 картофель жареный, картофельное пюре
- 23 бульона и гарнира
- 24 а-горячие и холодные, б – красные и белые, в – на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном и растительном масле, уксусе, г – жидкие, средней густоты и густые, д – основные и производные.
- 25 в
- 26 б
- 27 б, в
- 28 в
- 29 бутерброды, салаты, винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и продуктов моря, блюда из мяса и мясопродуктов
- 30 а – отделяются друг от друга, б - белый, в – соответствует макаронным изделиям, в меру соленые, г – без запаха затхлости.

Тестовая работа

Вариант №2

Задание 1

К какому виду тепловой обработки продуктов относится варка?

- а) основной
- б) вспомогательной
- в) комбинированной

Задание 2

Пассерованные овощи закладывают в суп:

- а) сразу с момента закипания бульона
- б) за 10 мин до готовности супа

Задание 3

Основной продукт овощ - для приготовления борща:

- а) картофель
- б) свекла
- в) лук репчатый

Задание 4

Отличается ли мучная пассеровка по цвету для приготовления белого основного соуса, для приготовления красного основного соуса?

- а) отличается
- б) не отличается

Задание 5

Что необходимо сделать с рисом перед варкой?

- а) обжарить в духовки
- б) промыть тщательно

Задание 6

Почему бобовые (горох, фасоль) перед тепловой обработкой необходимо замачивать?

- а) сокращается время варки бобовых
- б) замачивание улучшает вкус бобовых в готовом виде

Задание 7

Зачем нарезанные сырые баклажаны посыпают солью перед приготовлением.

- а) для придания дополнительного вкуса баклажан
- б) для удаления горечи из баклажан

Задание 8

Как называется обжаренные брусочки картофеля в большом количестве жира?

- а) картофель- жареный
- б) картофель- фри
- в) картофель-пай

Задание 9

Как подготовить капустные листья для голубцов?

- а) предварительно отварить и срезать утолщенный край листа
- б) ничего не надо делать, использовать сырыми

Задание 10

Можно ли работать на тепловом оборудовании (электрические плиты, фритюрницы, пароконвектавтомат) без вытяжки

- а) нет
- б) да

Задание 11

Рыбу необходимо жарить только с одной стороны?

- а) да
- б) нет

Задание 12

Температура подачи блюд горячих

- а) 65°C
- б) 75°C

Задание 13

Для каких целей кладут хлеб в котлетную массу:

- а) хлеб удерживает влагу в изделии
- б) чтобы изменить вкус мяса в мясной котлете

Задание 14

Надо ли после обжаривания котлет доготавливать их в жарочном шкафу?

- а) да
- б) нет

Задание 15

Мясо отделенное от костей для студня повторно кипятить в бульоне и зачем?

- а) для наваристого бульона
- б) чтобы избежать повторного обсеменения мясных продуктов

Задание 16

Правильно приготовленный паштет имеет консистенцию:

- а) плотную однородную консистенцию
- б) мягкую, эластичную без крупинок

Задание 17

Что необходимо сделать с творогом перед приготовлением кулинарных изделий?

- а) перемешать
- б) протереть через сито

Задание 18

Что происходит с белками муки при добавлении жидкости

- а) набухают, образуя эластичную клейковину
- б) образуя мелкую пористость

Задание 19

Какое действие необходимо сделать, чтобы вкус компота стал насыщенным?

- а) добавить больше сахара
- б) настаивать компот в течение 12 часов при температуре 10°C

Задание 20

Зачем в начинку из ягод (вишня, брусника) добавляют крахмал?

- а) для получения дополнительного вкуса
- б) для связывания излишней влаги

Задание 21

Микроорганизмы, относящиеся к спорообразным микроорганизмам

- а) плесневые грибы
- б) дрожжи
- в) вирусы

Задание 22

Какие микроорганизмы развиваются в кислой среде

- а) дрожжи
- б) вирусы
- в) бактерии

Задание 23

Какой из углеводов необходим для питания тканей мозга

- а) сахароза
- б) глюкоза
- в) лактоза

Задание 24

К заготовочным предприятиям относятся?

- а) столовые-раздаточные
- б) комбинат питания
- в) вагоны рестораны

Задание 25

Как называется предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления?

- а) закусочные
- б) кафе

в) столовые

Задание 26

Для чего предназначена МОК 125, 250

- а) для измельчения мяса
- б) для очистки картофеля
- в) для мойки картофеля

Задание 27

Как называют повара на судне?

- а) кок
- б) повар 1 класса
- в) матрос

Задание 28

Расположите технологически верно последовательность механическую кулинарную обработку рыбы

- а) размораживание
- б) разделка
- в) приготовление полуфабрикатов
- г) вымачивание

Задание 29

Основными тканями мяса являются:

- а) мышечная и соединительная
- б) мышечная, соединительная, жировая, костная

Задание 30

Заправочные супы заправляют

- а) свежими овощами
- б) пассерованными овощами
- в) тушенными овощами.

Ответы к тесту (вариант №2):

1. основной
2. за 10 минут до готовности супа
3. свекла
4. отличается
5. тщательно промыть
6. замачивание сокращает время варки бобовых
7. для удаления горечи из баклажан
8. картофель фри
9. предварительно отварить и срезать утолщенный край
10. нет
11. нет
12. 65°C
13. Хлеб удерживает влагу у изделий
14. Да
15. Чтобы избежать повторного обсеменения мясных продуктов
16. Мягкую, эластичную без крупинок
17. Протереть через сито
18. Набухают образуя эластичную клейковину
19. Настаивать компот в течение 12 часов при температуре 10°C
20. Для связывания излишней влажности
21. Вирусы
22. Дрожжи
23. Глюкоза
24. Комбинат – питания
25. Закусочные
26. для очистки картофеля
27. кок
28. 1-размораживание, 2- вымачивание, 3-разделка, 4-приготовление полуфабрикатов
29. Мышечная соединительная жировая костная
30. Пассерованными овощами.

Задание
к практической части итоговой аттестации
в группе «Повар»

1. Описать краткую характеристику кулинарного блюда
2. Составить технологическую карту к каждому заданию
3. Составить технологическую последовательность по приготовлению кулинарного блюда
4. Для выполнения заданий рецепты национальной русской кухни

Выполнение практического задания оценивается по следующим критериям:

1. Соблюдение правильного описания характеристики кулинарного блюда;
2. Соблюдение технологических требований по оформлению технологической карты кулинарного блюда,
3. При оформлении документации соблюдение последовательности технологического процесса
4. Применение технологической документации

Критерии оценивания кулинарного блюда итоговой аттестации в группе «Повар»

[illegible]

**Практическое задание
к итоговой аттестации
Рецепты национальной русской кухни**

Задание №1

Салат из тертой моркови с яблоками;
Котлеты рыбные с картофельным пюре;
Компот из свежих яблок.

Задание №2

Салат из капусты и огурцов;
Суп крестьянский;
Кисель из ягод.

Задание №3

Картофельный салат;
Курица отварная с рисом;
Компот из ягод.

Задание № 4

Салат из свеклы с яблоками;
Макароны по- флотски (с мясным жареным фаршем);
Компот из сухофрукто.

Задание №5

Салат из моркови с яблоками и сельдереем;
Зразы картофельные с мясом;
Кисель из яблочного сока.

Задание №6

Салат из помидор с огурцами и яблоками;
Биточки в сметане;
Компот.

Задание №7

Свекла в сладком маринаде;
Голубцы с мясом;
Кисель из клюквы.

Задание №8

Картофельный салат;
Бефстроганов с;
Напиток из овощей.

Задание №9

Салат из грибов и овощами;
Гуляш свиной с картофеле жареным;

Мусс яблочный.

Оформление блюда и сервировка для представления комиссии свободная, возможно дополнительное приготовление десертов и напитков.

Технологическая карта

Наименования блюда_____

Рецептура_____ -

Краткое описание технологического процесса (пример)

Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске гарнируют и поливают жиром или без жира.

Гарнир - картофель отварной.

Продукт	Норма продуктов в гр. на одну порцию				Белки	Углеводы	Жиры	Калории
	Брутто	Нетто	Цена за кг	Цена факт.				
Время приготовления								
Выход								
Стоимость 1 порции								

Последовательность выполнения работы:

1. Приготовить 150г гарнира (написать, как готовить картофельное пюре)
- 2.
- 3.
- 4.

Краткая характеристика готового блюда: