

СОГЛАСОВАНО

Заведующий МКДОУ

Порошинский детский сад № 10


Гридина К. А.
«02» мая 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО
«Камышловский гуманитарно-
технологический техникум»

Бочкарева Е.Е..

«03» мая 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА:
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПОВАР**

Направление подготовки (специальности): 16675

Категория слушателей: Повара дошкольных образовательных организаций и школ по запросы работодателей

Уровень квалификации: 4

Объем: 60 академ. часов

Срок: 2 недели

Форма обучения: Очно-заочная

Организация процесса обучения: С применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения С применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Камышлов, 2024

Программа повышения квалификации направлена на освоение вида профессиональной деятельности: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н. Лицам, прошедшим повышения квалификации по данной программе и успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 квалификационный разряд по профессии 16675 Повар.

Цель программы: повышение уровня профессиональных компетенций необходимых для осуществления профессиональной деятельности по профессии Повар.

Задачи: получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня.

Повар 4-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам, условиям хранения в раздате;
- кулинарное назначение рыбы, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, признаки и органолептические методы их доброкачественности;
- влияние кислот, солей и жесткости воды па продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 4-го разряда должен уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности:
- различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой;
- варить бульон, супы;

-готовить вторые блюда, рыбы, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы в вареном, припущенном, тушеном, запеченном виде;
-готовить основные горячие соусы;, различные виды пассировок;
- готовить горячие напитки, горячие сладкие блюда.

Результат освоения программы:

ПК 1.1 Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий;

ПК 1.2 Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;

ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны

труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Разработчик(и): Агеева Людмила Александровна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Центра опережающей профессиональной подготовки
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ Г.
Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Фонд оценочных средств.....	10

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск №51 ЕТКС
Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»

1.2. Цели реализации программы

Повышение уровня профессиональных компетенций необходимых для осуществления профессиональной деятельности по профессии Повар.

1.3. Требования к слушателям

Повара образовательных организаций, имеющие СПО, ВПО, имеющие стаж работы не менее 1 года.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения

ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
-----------	--

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 1.2	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Удостоверение о повышении квалификации.

Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Выполнение работ по профессии повар	24	10			23			1, Итоговый контроль
Учебная практика Тема 1.	6	2					6	
Учебная практика Тема 2	6	2					6	
Учебная практика Тема 3	6	2					6	
Учебная практика Тема 4	8	2					8	
Учебная практика Тема 5	5	2					5	
Итоговая аттестация	5							Квалификационный экзамен
Итого по программе	60	20						

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (недели)														Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 Выполнение работ по профессии повар	Аудиторное обучение	2	1	2	2	1	2	1	2							13
	Занятия с применением ДОТ и ЭО	1	1	1	1	1	2	1	2							10
	Практика (стажировка)									6	6	6	8	5		31
	Промежуточная аттестация														1	1
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен														5	5
Итого в неделю		3	2	3	3	2	4	2	4	6	6	6	8	5	6	60

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Выполнение работ по профессии повар

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня по профессии 16675 Повар

4.1.1. Цели реализации модуля

Цель: повышение уровня профессиональных компетенций необходимых для осуществления профессиональной деятельности по профессии Повар. Задачи: получение компетенции, необходимой для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции квалификации без повышения образовательного уровня.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены,

	пожарной безопасности в организациях питания
--	--

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 1.2	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

- знать:

Повар 4-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам, условиям хранения в раздаче;
- кулинарное назначение рыбы, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, признаки и органолептические методы их доброкачественности;
- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий,

требующих сложной кулинарной обработки;
 -основы рационального питания;
 -виды, свойства и способы сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий;
 -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева и обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.);
 -ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
 -действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими;
 -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

- уметь:

Повар 4-го разряда должен уметь:
 -готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности:
 - различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой;
 - варить бульон, супы;
 -готовить вторые блюда, рыбы, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы в вареном, припущенном, тушеном, запеченном виде;
 -готовить основные горячие соусы, различные виды пассировок;
 - готовить горячие напитки, горячие сладкие блюда.

Повар 5-го разряда должен уметь:
 -готовить блюда и кулинарные изделия, требующие сложной кулинарной обработки;
 -готовить холодные блюда (рыбу заливную, заливное на мясных продуктах, ассорти рыбное, мясное и т. д.)
 -готовить супы на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной

птицы, дичи; диетические супы на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольник;

-готовить блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы, с различными соусами, блюда из тушеного, жареного мяса, натурального с различными гарнирами: блюда из сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и т. д.;

- готовить паровые омлеты, натуральные. Фаршированные, яичные каши, различные соусы и заправки;

- готовить изделия из песочного, слоеного теста, воланы, крутоны;

- составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты
товарные отчеты

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Приготовление блюд из овощей и грибов, макаронных изделий, круп, яиц, творога, теста."	Содержание: Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, макаронных изделий, круп, яиц, творога, теста.	3
	<i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к технологическому процессу. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий Приготовление яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного. Приготовление сырников из творога, запеканки , вареников ленивых и с творожным фаршем.	2
	<i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к технологическому процессу. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий Приготовление яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного. Приготовление сырников из творога, запеканки , вареников ленивых и с творожным	1

	фаршем.	
Тема " Приготовление супов и соусов"	Содержание: Технология приготовления супов и соусов	2
	<i>Лекция</i> Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика (мясокостный, бульон из птицы, рыбный) Заправочные супы. Классификация. Общие правила приготовления супов. Технология приготовления супов и гарниров к ним в ассортименте.	1
	<i>Лекция</i> Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика (мясокостный, бульон из птицы, рыбный) Заправочные супы. Классификация. Общие правила приготовления супов. Технология приготовления супов и гарниров к ним в ассортименте.	1
Тема " Приготовление блюд из рыбы"	Содержание: Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	3
	<i>Лекция</i> Классификация рыбных блюд, (пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.) Приготовление рыбных полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения рыбного сырья полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (в ассортименте), Требования к качеству и оформлению готовых рыбных блюд. Виды оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы. Использование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы и их оформление. Подбор посуды, использование соусов и гарниров, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2
	<i>Лекция</i> Классификация рыбных блюд, (пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.) Приготовление рыбных полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения рыбного сырья полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (в ассортименте), Требования к качеству и оформлению готовых рыбных блюд. Виды оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы. Использование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы и их оформление. Подбор посуды, использование соусов и гарниров, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	1

Тема "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы"	Содержание: Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	3
	<i>Лекция</i> Кулинарный разруб говядины, птицы сельскохозяйственной Значение мясных блюд в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из отварного, запеченного и тушеного мяса, условия и сроки хранения. условия и сроки хранения. Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и тушеные, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из птицы, условия и сроки хранения.	2
	<i>Лекция</i> Кулинарный разруб говядины, птицы сельскохозяйственной Значение мясных блюд в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из отварного, запеченного и тушеного мяса, условия и сроки хранения. условия и сроки хранения. Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и тушеные, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству блюд из птицы, условия и сроки хранения.	1
Тема "Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков"	Содержание: Технология обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	2
	<i>Лекция</i> Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Холодные десерты средней сложности Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Горячие десерты средней сложности. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры	1

	предупреждения. Режимы хранения и реализации.	
	<i>Лекция</i> Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Холодные десерты средней сложности. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Горячие десерты средней сложности. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	1
Тема "Основы калькуляции и учета"	Содержание: Основы калькуляции и учета	4
	<i>Лекция</i> Тема 6 .Основы калькуляции и учета	2
	<i>Лекция</i> Отработка навыков по заполнению бланков технологической документации	2
Тема "Основы товароведения пищевых продуктов"	Содержание: Основы товароведения пищевых продуктов	2
	<i>Лекция</i> Зерномучные товары (классификация по признакам) Плодоовощные товары и грибы (классификация по признакам) Вкусовые товары(классификация по признакам) Кондитерские товары, крахмал, сахар, мед: в ассортименте (классификация по признакам)	1
	<i>Лекция</i> Изучение ассортимента пищевых продуктов	1
Тема "Основы физиологии питания, санитарии и гигиены"	Содержание: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2
	<i>Лекция</i> Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии Питание различных групп возрастного населения, детей, подростков Лечебное питание, характеристика диет	1

	<i>Лекция</i> Изучение инструкций по санитарному состоянию (контролю) предприятий пищевой промышленности	1
Тема "Оборудование предприятий общественного питания"	Содержание: Оборудование предприятий общественного питания	2
	<i>Лекция</i> Классификация технологического оборудования Устройство и эксплуатация механического оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы. Устройство и эксплуатация механического оборудования для обработки муки, теста и гастрономических продуктов	1
	<i>Лекция</i> Изучение устройства и правил эксплуатации: механического оборудования	1
Учебная практика Тема 1.	Содержание: Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, макаронных изделий, круп, яиц, творога, теста.	6
	Содержание видов работ: (4 разряд) Приготовление капусты тушенной, рагу из овощей, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом, картофель, капуста тушенная с грибами запеченный в сметанном соусе. Содержание видов работ: (5 разряд) Приготовление картофеля жареный фигурной нарезки, капуста цветная в кляре, картофель во фритюре, морковь тушенная с яблоками.	4
	Приготовление гарниров из макаронных и бобовых	2
Учебная практика Тема 2	Содержание: Технология приготовления супов и соусов	6
	Приготовление борща «сибирского», борщ с фасолью и картофелем, щи по-уральски. Приготовление рассольника «Ленинградский», Приготовление супов- пюре. Солянка мясная сборная, окрошка мясная, борщ холодный мясной. Содержание видов работ: (5 разряд) Приготовление супов прозрачных. Бульон прозрачный с гарнирами: омлет с морковью, фрикадельки мясные, пельмени, профитроли, гренки с сыром	4
	Приготовление овощных, сладких супов	2
Учебная практика Тема 3	Содержание: Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы	6
	Содержание видов работ: (4 разряд) Приготовление рыбы запеченной с картофелем. Приготовление рыбы жареной в тесте, зразы донские, солянка из рыбы на сковороде, шницель рыбный, рулет из рыбы, тельное из рыбы Содержание видов работ: (5 разряд) Приготовление рыбы фаршированной, рыбы жареной	4

	кольбер, зразы донские.	
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	2
Учебная практика Тема 4	Содержание: Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса	8
	Содержание видов работ (4 разряд) Приготовление бефстроганов, азу, жаркое по-домашнему, гуляш из отварного мяса Приготовление суфле из отварного мяса и риса, котлеты, биточки. Приготовление котлеты, биточки, фрикадельки из кур. Содержание видов работ: (5 разряд) Приготовление мясо шпигованное, грудинка фаршированная, лангет, антрекот, котлеты или зразы отбивные, бифштекс натуральный, котлета фаршированная грибами и соусом молочным, жульен из птицы, свинина аппетитная, рулетики фаршированные из мяса	6
	Приготовление блюд из кнельной массы	2
Учебная практика Тема 5	Содержание: Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков	5
	Содержание видов работ: (4 разряд) Приготовление рыба фаршированная заливная с гарниром, заливное из птицы, курица фаршированная галантин, салат коктейль рыбный, мясной, витаминный, деликатесный, мозаика, русская красавица Содержание видов работ: (5 разряд) Приготовление какао с молоком, кофе на молоке, яблоки в тесте жареные, мусс апельсиновый, лимонный, гляссе, шоколад	3
	Приготовление напитков	2
Промежуточная аттестация	Итоговый контроль тестирование	1
Итого:		55

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Площадка, оснащенная современной МТБ Поварское дело	1 Аппарат для приготовления кофе FINIST 2 Блендер Volle VLK-8226 3 Блендер погружной 4 Ванна моечная ВМЛцс-2 5 Весы порционные MASTER MSC-10 6 Водонагреватель Heateq

- 7 Гастроемкость CN 1\1
- 8 Доска разделочная
- 9 Измеритель температуры Мегеон ИК
- 10 Кастрюля Эмалированная
- 11 Льдогенератор HURAKAN HKN-IMF18M(пальчики)
- 12 Машина посудомоечная купольного типа МПК-500 Ф
- 13 Микроволновая печь
- 14 Миксер для молочных коктейлей ARACHAMX1 ECO
- 15 Мясорубка МС -50С
- 16 набор для карвинга
- 17 Набор столовой посуды
- 18 Набор фужеров
- 19 Нож
- 20 Овоскоп настольный
- 21 Овощерезка Гамма 5
- 22 Пароконвектомат ПКА-1/3П
- 23 Печь конвекционная ПКЭ-4Э
- 24 Плита электрическая ЭПК-67
- 25 Поднос пластик
- 26 Процессор кухонный R301 ULTRARobotCoupe
- 27 Салатник
- 28 Сковорода
- 29 Слайсер ES 220 BECKERS
- 30 Соковыжималка универсальная STARFOODS 800
- 31 Стеллаж передвижной СтПЭ
- 32 Стол СПБ 1500х600х860 (обвязка)
- 33 Стол СПБ 600х600х860 (полка сплошная)
- 34 Стол холодильный открытый СХСо

	35 Тарелка 500, 250
	36 Фритюрница ЭФК-20-1\3Н
	37 Холодильный шкаф
	38 Шкаф кухонный ШЗК-1500(купе)
	39 шкаф морозильныйШН-0,5 (СВ105-S)
	40 Щипцы кухонные

4.1.5. Кадровое обеспечение

Преподаватели, мастера производственного обучения имеющие высшее или среднее профессиональное образование, имеющие практический опыт работы на предприятиях

Мастер производственного обучения Агеева Л.А., преподаватель Фоминых О.Ю.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Образовательный процесс организован в соответствии с расписанием занятий. Занятия проводятся в форме лекций и практических занятий.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

2. Васюкова А. Т., Варварина Н. М Товароведение пищевых продуктов – Москва. Издательство Юрайт, 2024.

3. Астахов Д.А, Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Москва: Издательство Юрайт, 2023

4. Васильева И. В., Беркетова Л. В Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – Москва. Издательство Юрайт, 2024.

5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «Академия», 2023.

6. Сологубова Г. С., Организация производства на предприятиях

общественного питания – Москва. Издательство Юрайт 2024.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

8. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.:

Электронные и интернет-ресурсы:

1. WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU

2. WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2. www.o-urok.ru/prof_p.php

3. www/fartov.com

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 1.2 Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.
ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и	Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания.

кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
ОК 1.1 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Планирование деятельности в соответствии с заданным способом и определение ресурсов для ее осуществления Выбор способов достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективно-сти Выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с за-данными условиями и имеющимися ресурсами
ОК 1.2 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Обобщение и анализ информации Изложение информации с использованием профессиональной терминологии

Форма и вид аттестации по модулю:

Аттестация по модулю проводится в форме квалификационного экзамена

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Площадка, оснащенная современной МТБ Поварское дело	1 Аппарат для приготовления кофе FINIST 2 Блендер Volle VLK-8226 3 Блендер погружной 4 Ванна моечная ВМЛцс-2 5 Весы порционные MASTER MSC-10 6 Водонагреватель Heateq 7 Гастроемкость CN 1\1 8 Доска разделочная 9 Измеритель температуры Мегеон ИК 10 Кастрюля Эмалированная 11 Льдогенератор HURAKAN HKN-IMF18M(пальчики) 12 Машина посудомоечная купольного типа МПК-500 Ф 13 Микроволновая печь 14 Миксер для молочных коктейлей ARACHAMX1 ECO 15 Мясорубка МС -50С 16 набор для карвинга 17 Набор столовой посуды 18 Набор фужеров 19 Нож 20 Овоскоп настольный 21 Овощерезка Гамма 5 22 Пароконвектомат ПКА-1/3П 23 Печь конвекционная ПКЭ-4Э 24 Плита электрическая ЭПК-67

	25 Поднос пластик
	26 Процессор кухонный R301 ULTRARobotCoupe
	27 Салатник
	28 Сковорода
	29 Слайсер ES 220 BECKERS
	30 Соковыжималка универсальная STARFOODS 800
	31 Стеллаж передвижной СтПЭ
	32 Стол СПБ 1500х600х860 (обвязка)
	33 Стол СПБ 600х600х860 (полка сплошная)
	34 Стол холодильный открытый СХСо
	35 Тарелка 500, 250
	36 Фритюрница ЭФК-20-1\3Н
	37 Холодильный шкаф
	38 Шкаф кухонный ШЗК-1500(купе)
	39 шкаф морозильныйШН-0,5 (СВ105-S)
	40 Щипцы кухонные

5.2. Кадровое обеспечение

Преподаватели, мастера производственного обучения, имеющие среднее или высшее образование по направлению работы. Имеющие практический опыт работы на предприятиях.

5.3. Организация образовательного процесса

Образовательный процесс выстраивается в соответствии с расписанием занятий. Проводятся лекционные занятия, практические занятия.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2024.
2. Васюкова А. Т., Варварина Н. М Товароведение пищевых продуктов – Москва. Издательство Юрайт, 2024.
3. Астахов Д.А, Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Москва: Издательство Юрайт, 2023
4. Васильева И. В., Беркетова Л. В Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – Москва. Издательство Юрайт, 2024.
5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «Академия», 2023.
6. Сологубова Г. С., Организация производства на предприятиях общественного питания – Москва. Издательство Юрайт 2024.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
8. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.:

Электронные и интернет-ресурсы:

1. WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU
2. WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2.www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www/fartov.com

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 1.2 Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.
ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
ОК 1.1 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Планирование деятельности в соответствии с заданным способом и определение ресурсов для ее осуществления Выбор способов достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и

	эффективно-сти Выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с за-данными условиями и имеющимися ресурсами
ОК 1.2 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Обобщение и анализ информации Изложение информации с использованием профессиональной терминологии

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Текущий контроль проводится методом наблюдения преподавателя в процессе проведения занятий.

Итоговая аттестация, проводится через итоговое тестирование и практическую работу.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, тест по теоретической части и билеты по практической работе.

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Фонд оценочных средств

для проведения итоговой аттестации

по модулю: «Выполнение работ по профессии «Повар»

Камышлов, 2024

Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации по модулю: «Выполнение работ по профессии Повар» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Агеева Людмила Александровна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Фоминых Ольга Юрьевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Организация -разработчик:

ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Согласовано с работодателем ООО «Оригинал» -Дураева Т.М

Рассмотрена на методическом совете № 47 от 02.10.2023г

Утверждена приказом директора № 245^а от 03.05.2024г

Оценка качества освоения программы профессионального повышения квалификации по рабочей профессии **Повар**, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию слушателей курсов.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением. Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации по профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Итоговая аттестация – квалификационный экзамен, состоит из двух частей: практическая часть и теоретическая часть (тестирование).

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения квалификационного экзамена, разрабатывается аттестационной комиссией и утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения слушателей в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой. В ходе квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и 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
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 1.2 Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.
ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и	Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
--	--

Квалификационный экзамен проводится в учебной лаборатории и выполняется в формате реального времени. Общая продолжительность экзамена – 6 часов. Приготовление блюд начинается и заканчивается в один и тот же день. Слушателям не разрешается делать заготовки заранее.

Слушатель может воспользоваться необходимым оборудованием и инвентарем, находящимся в лаборатории

Если слушатель экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, то может быть отстранён от сдачи квалификационного экзамена.

Задания для текущего контроля

Задание: Решите производственные задачи

1. Вы работаете поваром в соусном отделении горячего цеха в ресторане. Основное оборудование вашего рабочего места – конвекционная печь. К Вам на практику прислали практиканта. С ним необходимо провести первичный инструктаж на рабочем месте. Составьте инструктаж по технике безопасности при работе с конвекционной печью.

2. Вы работаете в шашлычной. По времени функционирования: предприятие постоянно действующее (круглый год). В ассортиментный минимум предприятия входят шашлык из баранины, свинины, говядины, курицы; рыба, овощи, грибы гриль; люля-кебаб. Какое оборудование целесообразно установить на данном предприятии? Какие рабочие места можно выделить, если предприятие с бесцеховой структурой производства?

3. У Вас заказ на изготовление омлета запеченного. Подберите кухонную посуду, инвентарь, инструменты для его приготовления.

4. Вам необходимо приготовить пудинг на пару. Какое оборудование Вы выберете?

Ответы:

1. **ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННОЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** - с поврежденным кабелем электропитания; - без подключения к контуру заземления; - вблизи горючих газов, жидкостей или взрывоопасной атмосфере; - с поврежденным(и) защитным(и) стеклом(ами) ламп(ы) освещения; 10 - с поврежденным(и) стеклом (ами) двери; - с неисправным замковым механизмом двери; - с неисправным датчиком положения двери; - со снятой перегородкой жарочной камеры; - со снятыми боковыми, задними облицовками и крышей; - с поврежденной капиллярной трубкой термовыключателя; - с отключением цепей аварийной защиты. **ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННОЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** - использовать печь для обогрева помещения; -разогревать легковоспламеняющиеся продукты или предметы с температурой воспламенения ниже (плюс) 270°C; - нагружать функциональные емкости продуктами более 4кг; -разогревать пищевые продукты в закрытых жестяных банках, консервы, сухие порошкообразные или гранулированные продукты; - загружать функциональные емкости жидкостями или продуктами, которые при

высоких температурах переходят в жидкую фазу; - проводить ручную мойку жарочной камеры, если температура в жарочной камере выше (плюс) 100°C; - для очистки наружной поверхности печи применять водяную струю. -производить чистку и устранять неисправности при работе печи; -включать без автомата защиты или с неисправным автоматом защиты в стационарной проводке; -брызгать (лить) воду на стекло двери во избежание термического шока; -протирать влажной тряпкой горячее стекло; -отставлять работающий печь без присмотра; -вносить легковоспламеняющиеся и другие опасные вещества; -использовать для сушки различных не пищевых продуктов; -загораживать доступ к вентиляционным отверстиям; -принудительно охлаждать ТЭНы водой; -вносить изменения в конструкцию печи.

2. Мангал, вытяжной зонт, Гриль, весоизмерительное оборудование.

3. Посуда, которая вам понадобится для приготовления омлета

Небольшая сковорода, желательно с антипригарным покрытием, Десертная и столовая ложка для отмеривания, Миска для смешивания. Оборудование: электрическая плита ПЭСМ-4ШБ, холодильные камеры, овоскоп, ванны, стеллажи, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: дуршлаг для варки яиц (из проволочной сетки), шумовка, яйцеварка, кастрюля, мелкая столовая тарелка, пашотница.

4. Оборудование: холодильный шкаф, настольные циферблатные часы, электрическая плита ПЭСБ-4Ш, универсальный привод ПУ-0,6, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски, наплитные котлы, кастрюли, сито, ножи для нарезки фруктов, разливательные ложки.

Тест по итоговому контролю

Инструкция: выбери верные варианты ответов

Вариант 1

Блюдо – это.....

А) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до готовности
Б) совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительных доработки по подогреву, порционированию, оформлению

В) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи с учетом порционирования и оформления

2. К формам нарезки картофеля относятся:

- А) дольки
- Б) кубики
- В) кольца
- Г) звездочки
- Д) кружочки
- Е) брусочки

3. Существуют способы размораживания рыбы:

- А) на воздухе
- Б) быстрый
- В) в воде
- Г) медленный
- Д) комбинированный

4. Рыбу панируют:

- А) для образования поджаристой корочки
- Б) для придания специфического вкуса
- В) чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости

- Г) для вязкости
5. В основной состав рыбной котлетной массы входят продукты:
- А) филе рыбы
 - Б) белки яиц
 - В) хлеб
 - Г) молоко
 - Д) лук репчатый
6. Форма биточков –это.....
- А) шарики
 - Б) полумесяц
 - В) округло - приплюснутая
 - Г) овально – прямоугольная
7. Обвалка – это
- А) удаление сухожилий, пленок, хрящей.
 - Б) отделение мякоти от костей
 - В) разруб туши на части
8. По способу приготовления п/ф из говядины различают:
- А) маринованный
 - Б) натуральные
 - В) панированные
 - Г) рубленые
9. К крупнокусковым п/ф относят:
- А) ромштекс
 - Б) ростбиф
 - В) шпигованное мясо
10. В форме кубиков нарезают п/ф:
- А) шашлык по - московски
 - Б) гуляш
 - В) азу
11. Из вырезки нарезают п/ф:
- А) лангет
 - Б) антрекот
 - В) филе
12. В основной состав рубленой мясной массы входят продукты:
- А) мясо
 - Б) молоко
 - В) яйца
 - Г) шпик
13. Из мясной котлетной массы приготавливают п/ф:
- А) фрикадельки
 - Б) котлеты рубленые
 - В) тефтели
 - Г) зразы рубленые
14. Фаршем для рулета из мясной котлетной массы может быть:
- А) макароны отварные
 - Б) картофель отварной
 - В) яйцо, рубленное с луком пассированным
15. К основным способом тепловой обработки относятся:
- А) припускание
 - Б) жарка во фритюре

- В) тушение
 - Г) пассерование
 - Д) варка на пару
16. Для получения нормального бульона на 1 кг. мяса берут воды:
- А) 1,25 л
 - Б) 2-3 л
 - В) 4-5 л
17. Щи суточные по способу приготовления относятся к группе супов:
- А) заправочные
 - Б) пюреобразные
 - В) прозрачные
 - Г) разные
18. Соленые огурцы, огуречный рассол, белые корни – это обязательная составная часть:
- А) рассольников
 - Б) солянок
 - В) щей
19. Особенностью рассольника ленинградского является то, что в него добавляют:
- А) капусту
 - Б) крупу
 - В) белые корни
20. Шпик, лук репчатый, картофель, пшено, соль, специи – это набор продуктов для супа:
- А) суп картофельный с капустой
 - Б) суп полевой
 - В) суп крестьянский

Вариант 2

Инструкция: выбери верные варианты ответов

Кулинарное изделие – это

- А) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до готовности
- Б) совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительных доработки. По подогреву, порционированию, оформлению
- В) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи с учетом порционирования и оформления

2. К формам нарезки моркови относятся:

- А) дольки
- Б) кубики
- В) кольца
- Г) звездочки
- Д) кружочки
- Е) брусочки

3. Существуют способы размораживания мяса:

- А) на воздухе
- Б) быстрый
- В) в воде
- Г) медленный
- Д) комбинированный

4. Существуют виды панировок:

- А) красная

- Б) белая
 - В) коричневая
 - Г) мучная
5. В состав рыбной кнельной массы входят следующие продукты:
- А) филе рыбы
 - Б) хлеб
 - В) перец
 - Г) вода
 - Д) сливки
6. Форма тефтелей – это.....
- А) шарики
 - Б) полумесяц
 - В) округло - приплюснутая
 - Г) овально- прямоугольная
7. Жилровка –это.....
- А) удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - Б) отделение мякоти от костей
 - В) разруб туши на части
8. По размерам п/ф различают:
- А) крупнокусковые
 - Б) среднекусковые
 - В) мелкокусковые
 - Г) порционные
9. К мелкокусковым п/ф относят:
- А) азу
 - Б) бифштекс
 - В) поджарка
 - Г) гуляш
10. В форме брусочков нарезают п/ф:
- А) азу
 - Б) поджарка
 - В) бефстроганов
 - Г) шашлык
11. П/ф шпигованное мясо шпигуют:
- А) морковью
 - Б) картофелем
 - В) белыми кореньями
12. В основной состав котлетной мясной массы входят продукты:
- А) мука
 - Б) хлеб
 - В) соль
 - Г) вода
 - Д) мясо
13. Из мясной рубленой массы приготавливают п/ф:
- А) котлеты полтавские
 - Б) котлеты по - киевски
 - В) люля - кебаб
14. В массу для люля- кебаб входят продукты:
- А) баранина
 - Б) томат- паста

В) лук репчатый

Г) жир – сырец

15. К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

А) пассерование

Б) запекание

В) бланширование

Г) бланширование

16. Для получения концентрированного бульона на 1 кг мяса берут воды:

А) 1,25л

Б) 2-3л

В) 4-5л

17. Свекольник холодный по способу приготовления относится к группе супов:

А) заправочные

Б) пюреобразные

В) прозрачные

Г) разные

18. Соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, оливки, каперсы- это обязательная составная часть:

А) щей

Б) солянок

В) рассольников

19. Особенность борща украинского в том, что:

А) заправляют чесноком со шпиком

Б) готовят без картофеля

В) подают с фрикадельками

20. Квашеная капуста, крупа, морковь, лук, соль, специи, чеснок- это набор продуктов для супа:

А) щи суточные

Б) щи по - уральски

В) щи из квашеной капусты

Эталон ответов вариант 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	аб	а	а	а	в	б	б	б	а	а	а	б	а	а	в	а	а	б	б
	де	в	в	в			в	в	б		б	в	в	б					
		д		г			г				г	г		д					

Эталон ответов вариант 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	аб	б	а	а	а	а	а	а	а	а	б	а	а	а	а	г	б	а	б
	гд	г	б	б			в	в	б	в	в	в	в	г					
	е		г	д			г	г	в		г		г						

Задания для квалификационного экзамена

Квалификация Повар-4 разряд

Билет №1

1. Технология приготовления холодного блюда «Ассорти мясное». Выход: 185 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству.
2. Технология приготовления «Котлета по-киевски». Выход: 288грамм, гарнир-150 грамм Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Коктейль абрикосовый» . Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 2

1. Технология приготовления холодного блюда «Столичный» в тарталетках. Выход: 150грамм.Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Куриный рулет с зеленой начинкой». Выход: 180грамм, гарнир-100грамм, цветная капуста в кляре, соус-майонез с карнишонами-20грамм Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Напиток апельсиновый». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 3

1. Технология приготовления холодного блюда « Кальмарчик». Выход: 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления мясного блюда-«Пенек». Выход : 200грамм. Температура подачи, выход, оформление(свежие овощи), требования к качеству.
3. Технология приготовления кофе «Гляссе». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет №4

1. Технология приготовления холодного блюда « Салат мясной Оформление, отпуск, требования к качеству.
2. Технология приготовления второго блюда « Жаркое по- домашнему Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления: « Кисель из варенья » Температура подачи, выход, требования к качеству.

Билет № 5

1. Технология приготовления «Салат « Австралийский». Выход 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Мясной рулет в беконе». Выход 300 грамм .Температура подачи, выход, Оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления »Сбитень» Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 6

1. Технология приготовления холодного блюда «Негресско». Выход : 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Ножки куриные фаршированные». Выход : 200грамм, гарнир (картофель запеченный фигурный)-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Коктейль Ассорти». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 7

1. Технология приготовления холодного блюда «Охотничий». Выход : 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Курица в ажуре». Выход : 200грамм, гарнир овощной-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Напиток апельсиновый». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 8

1. Технология приготовления холодного блюда «Салат печеночный». Выход: 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Рулет по -провански». Выход: 200грамм, гарнир овощной-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Шоколад». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 9

1. Технология приготовления холодного блюда «Салат Тиффани». Выход : 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Свинина с ананасами ». Выход : 200грамм, гарнир овощной-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Кофе Гляссе». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 10

1. Технология приготовления холодного блюда «Салат Каприз». Выход : 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «мясной хлеб с фисташками». Выход : 200грамм, гарнир овощной-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Компот абрикосовый». Температура подачи, выход, требования к качеству

Квалификация Повар-5 разряд

Билет № 1

1. Технология приготовления холодного блюда «Красная шапочка с гранатом». Выход 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Шашлычок фаршированный». Выход 200 грамм, гарнир(-100грамм, соус -20грамм) .Температура подачи, выход, Оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Коктейль ананасовый.» Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 2

1. Технология приготовления салат «Цезарь с курицей». Выход : 300 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству.
2. Технология приготовления «Курица фаршированная блинами.» Выход: 250грамм Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Шоколад» . Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 3

1. Технология приготовления «Салат «Австралийский». Выход 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Мясной рулет в беконе». Выход 300 грамм .Температура подачи, выход, Оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления »Сбитень» Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 4

1. Технология приготовления холодного блюда «Арбузная долька». Выход 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Мясной хлеб с фисташками» .Выход: 180грамм, гарнир овощной-100грамм, соус-20грамм. Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Коктейль апельсиновый». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 5

1. Технология приготовления холодного блюда «Кальмарчик». Выход: 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления мясного блюда-«Пенек». Выход : 200грамм. Температура подачи, выход(не менее 2-х порций), оформление(свежие овощи), требования к качеству.
3. Технология приготовления кофе «Гляссе». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 6

1. Технология приготовления «Семга на шубе». Выход 150 грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Шницель Кордон Блю».Выход: 250грамм. Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.

3. Технология приготовления «Коктейль золотистый». Температура подачи, выход, требования к качеству.

Билет № 7

1. Технология приготовления салат-коктейль «Дипломат». Выход : 150 грамм.
Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству.
2. Технология приготовления «Свинина запеченная гармошкой ». Выход: 250грамм
Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления « Мороженное Сюрприз»» .Выход 300грамм
Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 8

1. Технология приготовления холодного блюда « Негресско». Выход: 150грамм. Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Ножки куриные фаршированные». Выход: 200грамм, гарнир (картофель запеченный фигурный)-100грамм, Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Коктейль Ассорти». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 9

1. Технология приготовления Салат «Охотничий». Выход 150 грамм.
Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Рыба фаршированная». Выход 350 грамм. Температура подачи, выход, Оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления «Десерт Планета». Температура подачи, выход, требования к качеству

Билет № 10

1. Технология приготовления «Салат с креветками и красной рыбой». Выход 150 грамм.
Требования к качеству. Оформление, отпуск, требования к качеству
2. Технология приготовления «Грудинка фаршированная». Выход: 300грамм. Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.
3. Технология приготовления десерт «Разноцветный». Температура подачи, выход, оформление, требования к качеству.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025