

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

« 16 » _____ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина

подпись

« 16 » _____ 2024 г.

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 16675 Повар**

**наименование программы:
«Повар 3 разряда»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 16675 Повар**

**наименование программы:
«Повар 3 разряда»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, не имеющих профессии **16675 Повар**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии **16675 Повар** и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

- Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда от РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 31).

- Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610 н.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- 3-1** требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в пищевом производстве
- 3-2** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- 3-3** требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3-4** нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-5** рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-6** правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-7** методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 3-8** пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-9** принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3-10** технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-12** правила пользования сборниками рецептов на пользование блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3-13** правила и технологии расчета с потребителями

Уметь:

- У-1** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в пищевом производстве
- У-2** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-3** соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У-4** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-5** готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У-6** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У-7** отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У-8** аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У-9** эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- У-10** выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями:

ТД-1 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ТД-2 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-3 обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара

ТД-4 подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ТД-5 приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

ТД-6 приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

ТД-7 приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара

ТД-8 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ТД-9 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара

ТД-10 приготовления блюд из яиц по заданию повара

ТД-11 приготовления блюд из творога по заданию повара

ТД-12 приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

ТД-13 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара

ТД-14 приготовления горячих напитков по заданию повара

ТД-15 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

ТД-16 приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

ТД-17 приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара

ТД-18 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

ТД-19 процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара

ТД-20 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

ТД-21 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессию повара.

Трудоемкость обучения: 320 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы
3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе						УП	ПП	промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия						
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
I.	Теоретическое обучение												
1.1.	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	6		6							ДЗ	
1.2.	Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	16	8		8							ДЗ	
1.3.	Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	16	8		8							ДЗ	
1.4.	Модуль 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий МДК.01.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	124	62		38	24						ДЗ	
II.	Практическое обучение												
2.1.	Учебная практика	48						48				ДЗ	
2.2.	Производственная практика	96							96			ДЗ	
III.	Итоговая аттестация												
3.1.	Консультация	2									2		
3.2.	Квалификационный экзамен	6								6		Квалификационный экзамен	
	ИТОГО:	320	84		60	24		48	96	6	2		

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
I.	Теоретическое обучение				
1.	ОП.01 Основы микробиологии	Содержание учебного материала			
1.1	Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов.	<p>Основные понятия и термины микробиологии.</p> <p>Классификация микроорганизмов</p> <p>Морфология микроорганизмов.</p> <p>Физиология микроорганизмов.</p> <p>Влияние внешней среды на микроорганизмы.</p> <p>Распространение микроорганизмов в природе.</p> <p>Микрофлора воздуха, воды.</p> <p>Роль микроорганизмов в круговороте веществ.</p> <p>Влияние физических факторов: температура, влажность, свет, излучения. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитые вещества (антисептики). Влияние биологических факторов: симбиоз, метабиоз, антагонизм.</p> <p>Микробиология мяса, рыбы, овощей, плодов, молока, яиц, стерилизованных консервов – микрофлора.</p> <p>Условия, препятствующие проникновению микробов внутрь продуктов, условия хранения, меры профилактики.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1</p> <p>Методы хранения пищевых продуктов с использованием факторов внешней среды.</p> <p>Содержание учебного материала</p>		2	3 3
				2	У 3
				2	3 3

	<p>Тема 1.2. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.</p>	<p>Общее понятие об инфекционном заболевании, источники, пути передачи инфекции в организм человека. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции, зоонозы. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений. Меры предупреждения пищевых инфекций. Гельминтозы и их профилактика.</p>		
		<p>Тематика практических занятий Практическое занятие № 2 Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.</p>	2	У 3
2.1	<p>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</p> <p>Тема 2. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства. Классификация моющих средств, условия и сроки их хранения.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Санитарные требования к телу; ротовой полости, санитарной и личной одежде. Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. Санитарно – гигиенические требования к сырью. Санитарно – гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.</p>	2	3 3
		<p>Тематика практических занятий Практическая работа № 3 Изучение правил проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.</p>	2	У 3
	<p>Дифференцированный зачет</p>			
	<p>Всего:</p>		12	

2	ОП.02 Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	
1.1	<p>Тема 1. Значение физиологии. Основные питательные вещества, их характеристика. Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Содержание учебного материала Роль питательных веществ в структуре питания Суточная норма потребности человека в питательных веществах Роль пищи для организма человека Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи</p> <p>Тематика практических занятий Практическое занятие № 1 - Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</p>	2	3 8
2.1	<p>Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных, плодовоощных и вкусовых товаров</p> <p>Содержание учебного материала Зерно и продукты его переработки: крупы, мука. Хлебобулочные и макаронные изделия: товароведная характеристика Органолептические методы определения качества зерномучных товаров Товароведная характеристика основных видов свежих плодов и овощей, продуктов переработки овощей и плодов Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков Методы определения качества плодовоощных и вкусовых товаров Упаковка, условия хранения и транспортирования зерномучных, плодовоощных и вкусовых товаров</p> <p>Тематика практических занятий Практическое занятие № 2 - Органолептическая оценка качества зерномучных, плодовоощных и вкусовых товаров</p>	12 2	3 8
2.2	<p>Тема 3. Товароведная характеристика кондитерских, молочных и яичных товаров</p> <p>Содержание учебного материала Фруктово-ягодные, сахаристые и мучные кондитерские товары: товароведная характеристика основного ассортимента Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и сыров Строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и овоскопирование яиц Органолептические методы определения качества кондитерских, молочных и яичных товаров</p>	2	3 8

		Упаковка, условия хранения и транспортирования кондитерских, молочных и яичных товаров.			
		Тематика практических занятий			
		Практическое занятие № 3 - Органолептическая оценка качества кондитерских, молочных и яичных товаров	2		У 6
2.3	Тема 4. Товароведная характеристика мясных, рыбных и жировых товаров	Содержание учебного материала Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: характеристика основного ассортимента Рыба и морепродукты: охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе, соленая рыба, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые продукты моря. Характеристика основного ассортимента Пищевые жиры и масла: растительные масла, маргарин, кулинарные и животные жиры. Характеристика основного ассортимента Требования к качеству, дефекты мясных, рыбных и жировых товаров Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных, рыбных и жировых товаров Тематика практических занятий Практическое занятие № 4 - Органолептическая оценка качества мясных, рыбных и жировых товаров	2		3 8
		Дифференцированный зачет			
		Всего:	16		
3		ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места			
1.1	Тема 1. Назначение, устройство и правила безопасного использования основных видов технологического оборудования.	Содержание учебного материала Назначение, устройство и правила эксплуатации механического оборудования Назначение, устройство и правила эксплуатации теплового оборудования Назначение, устройство и правила эксплуатации холодильного оборудования Тематика практических занятий	6		3 2
			8		

		<p>Практическое занятие № 1. Выбор и расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда</p> <p>Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара в различных цехах. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>Практическое занятие № 3. Приобретение навыков работы на машине для нарезки</p> <p>Практическое занятие № 4. Приобретение навыков работы на пароконвектомате</p> <p>Содержание учебного материала Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования</p>			У 10
1.2	Тема 2. Охрана труда на предприятиях общественного питания		2	3 3	
	Дифференцированный зачет				
	Всего:		16		
1.1	МДК. 01.01 Технология приготовления кулинарной продукции				
	Раздел 1 Организация рабочего места, упаковка и складирование пищевых продуктов				
	Тема 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		2	3 4, 3 12, 3 13	
		<p>1 Закон РФ "О защите прав потребителя" № 2300-1 от 07 февраля 1992г.</p> <p>2 Постановление Правительства РФ "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15 августа 1997г.</p> <p>3 Нормативно-технологические документы предприятий общественного питания</p>	2		
	Раздел 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		122		
2.1	Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов		18		
	Тема 1.1 Требования к качеству различных видов овощей и грибов.		2		
	<p>1 Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов.</p> <p>2 Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.</p>			3 1	

2.2	<p>Тема 1.2 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов</p>	<p>2 Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Содержание</p> <p>1 Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка.</p> <p>2 Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный.</p> <p>3 Формы нарезки, их назначение.</p> <p>4 Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.</p> <p>5 Условия и сроки хранения.</p> <p>6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Практические занятия</p> <p>4</p>	2	3 1, 3 7, 3 10
2.3	<p>Тема 1.3 Блюда и гарниры из овощей и грибов</p>	<p>Практическое занятие № 1-2 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества отходов, массы брутто и нетто.</p> <p>Содержание</p> <p>1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из овощей, грибов, консервов, концентратов.</p> <p>2 Правила проведения бракеража.</p> <p>3 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.</p> <p>Практические занятия</p> <p>4</p>	2	У 4
2.4	<p>Тема 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд, выпечных изделий из теста</p> <p>Содержание</p> <p>4</p>	<p>Практическое занятие № 3 - 4 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт на блюда и гарниры из овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Лабораторная работа № 1 Приготовление простых блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.</p> <p>26</p> <p>4</p>	26	3 9, 3 10, У 4, У 5

	<p>Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление каш и изделий из них</p>	<p>1 Виды, свойства и кулинарное назначение круп (шлифованные, полноразмерные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). 2 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из круп и гарниров из круп, консервов, концентратов. Приготовление каш. 3 Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>1 Виды, свойства и кулинарное назначение бобовых и макаронных изделий. 2 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из круп и гарниров бобовых и макаронных изделий, консервов, концентратов. 3 Правила проведения бракеража.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 5 - 6 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из круп и бобовых и макаронных изделий мучных блюд</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>3 7, 3 9, 3 10</p> <p>У 4</p> <p>3 7, 3 9, 3 10, У 4, У 5</p>
<p>2.5</p>	<p>Тема 2.2 Приготовление блюд из творога и яиц</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Виды, свойства, кулинарное назначение, ассортимент яичных продуктов, химический состав, их взаимозаменяемость. Питательные свойства и значение в питании. Проверка органолептическим способом качества яиц. 2 Технология приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из яиц и творога. 3 Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>1 Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества творога. 2 Технология приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из яиц и творога. 3 Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц и творога; температура подачи.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>3 7, 3 9, 3 10</p>

		Практические занятия	2		У 4
		Практическое занятие № 7 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт на блюда из творога и яиц			
		Лабораторная работа	4		3 7, 3 9, 3 10, У 4
		Лабораторная работа № 3 Приготовление блюд из яиц и творога			
		Содержание	2		
2.6	Тема 2.3 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста	1 Характеристика сырья, его пищевая ценность для приготовления изделий из теста. 2 Способы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству блинов, оладий. 3. Технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комлектаций), сроки и условия хранения бездрожжевого теста для блинчиков, вареников, домашней лапши, пельменей, приготовление изделий из бездрожжевого теста.			3 15- 3 18
		Практические занятия	2		У 4
		Практическое занятие № 8 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт на мучные блюда, выпечные изделия из теста			
		Тема 3 Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов	14		
3.1	Тема 3. 1 Приготовление простых супов и соусов	Содержание 1 Классификация супов, их пищевая ценность. 2 Ассортимент и правила приготовления бульонов для супов. Нормы закладки продуктов при приготовлении бульонов различной концентрации. 3 Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. 1 Технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комлектаций), сроки и условия хранения простых супов. 2 Способы сервировки и вариант оформления, подачи; температура подачи. 3 Правила проведения бракеража супов.	6 2		3 5, 3 7, 3 9, 3 10

		<p>1 Классификация соусов, их пищевая ценность, правила подбора к блюдам, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</p> <p>2 Технология приготовления, требования к качеству, правила использования (комплектаций), сроки и условия хранения горячих соусов.</p> <p>3 Технология приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения холодных соусов.</p> <p>4 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 9-10 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт на супы и соусы.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Лабораторная работа № 4 Приготовление простых супов</p>	2	У 4 3 5, 3 7, 3 9, 3 10, У 4
4.1	<p>Тема 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Виды, свойства, пищевая ценность, кулинарное назначение, обработка рыбы и рыбного сырья в соответствии с технологическим требованиями к простым блюдам из рыбы.</p> <p>2 Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, жаренья и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>3 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Содержание</p> <p>1 Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>2 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из рыбы, рыбной котлетной массы.</p> <p>1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из рыбных продуктов моря.</p>	4 14 2	3 5, 3 8, 3 10
4.2	<p>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>1 Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>2 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из рыбы, рыбной котлетной массы.</p> <p>1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из нерыбных продуктов моря.</p>	4 2	3 1, 3 5, 3 8, 3 10

		Практические занятия Практическое занятие № 11-12 Работа со Сборником рецептур: расчет массы отходов, брутто, нетто, составление технологических карт на блюда из рыбы и рыбных продуктов моря.		4	У 4
		Лабораторная работа Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из рыбы		4	3 1, 3 5, 3 8, 3 10, У 4
5.1	Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Тема 5.1. Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Содержание 1 Виды, пищевая ценность, свойства и кулинарное назначение, обработка мяса. 2 Разделка мясных туш в соответствии с естественным морфологическим строением туш. 3 Кулинарное использование полученных частей. 1 Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины с учетом рационального расходования сырья. 2 Характеристика полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины 1 Виды, свойства и кулинарное назначение, обработка домашней птицы и субпродуктов. 2 Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению полуфабрикатов. 1 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 2 Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		28 8 2 2 2 2	3 2, 3 5, 3 7, 3 8, 3 10
5.2	Тема 5.2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Практические занятия Практическое занятие № 13-14 Работа со Сборником рецептур: расчет массы отходов, брутто, нетто, составление технологических карт на блюда из мяса и птицы. Содержание 1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения мясных блюд. 2 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.		4 6 2	У 4 3 2, 3 5, 3 7, 3 8, 3 9, 3 10

		<p>1 Технология приготовления и оформления блюд из отварного, жареного мяса и мясных продуктов.</p> <p>2 Требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения мясных блюд.</p> <p>1 Технология приготовления и оформления блюд из тушеного, запеченного мяса и мясных продуктов. Блюда из котлетной массы.</p> <p>3 Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.</p> <p>5 Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p>	2	
5.3	<p>Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из птицы</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы.</p> <p>2 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из птицы.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 15-16 Работа со Сборником рецептов: расчет массы отходов, брутто, нетто, составление технологических карт на блюда из мяса и птицы. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовление и оформление блюд из мяса.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Лабораторная работа № 6 Приготовление блюд из мяса и птицы</p>	2	3 5, 3 10
6.1	<p>Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>Тема 6.1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Значение холодных блюд и закусок в питании, их пищевая ценность, классификация.</p> <p>2 Нарезка гастрономических продуктов порциями.</p> <p>3 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>1 Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.</p> <p>2 Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов.</p> <p>1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения салатов из сырых и вареных овощей.</p>	14 10 2	3 5, 3 10, У 4 3 1, 3 5, 3 9, 3 10

		2 Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.			
		1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	2		
		1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	2		
		Практические занятия	4		У 4
		Практическое занятие № 17-18 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	8		
7.1	Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	4		3 1, 3 5, 3 9
	Тема 7.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, Десертов	1 Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. 2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептически способом качества продуктов. 3 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения холодных сладких блюд, десертов. 1 Основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения горячих сладких блюд, десертов. 2 Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2		
7.2	Тема 7.2. Приготовление горячих напитков	Содержание	2		3 2, 3 8
		1 Классификация, пищевая ценность горячих напитков. 2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков. 3 Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.			

	4 Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска.			
	Практические занятия	2		У 4
	Практическое занятие № 19 Работа со Сборником рецептов: составление технологических карт для холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков			
	Дифференцированный зачет	124		
II.	Практическое обучение			
	Учебная практика	48		
	Производственная практика	96		
III.	Итоговая аттестация			
	Консультация	2		
	Квалификационный экзамен:	6		
	Тестирование			
	Экзамен			
	Всего	320		
				ТД 1-ТД 21

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Учебная практика		
ПО.01	Организации рабочего места, упаковка и складирование пищевых продуктов Приготовление блюд из овощей и грибов Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд, выпечных изделий из теста Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков	48	ТД 1 - ТД 10
	Практическое обучение Производственная практика		
ПО.02	Приготовление блюд из овощей и грибов Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд, выпечных изделий из теста Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков	96	ТД 11 - ТД 21

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1, Модуль 2, Модуль 3, Модуль 4
2 – 4 неделя	Модуль 4
4 - 7 неделя	Практическое обучение

5.1. Законодательные и нормативные документы:

Основные источники

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва: Академия, 2017. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2016. - 496 с. с. - URL: e.lanbook.com/book
4. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Н. А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издат. центр Академия, 2016. - 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>

Законодательные и нормативные документы

5. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1 ред. от 08.12.2020 N 429-ФЗ.
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

Словари и справочники

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. -сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680с.
14. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2016. - 496 с. с. - URL: e.lanbook.com/book

Электронные образовательные ресурсы

15. Еда [Электронный ресурс] - URL: <http://www.eda-server.ru/>
16. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru/

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания

Тестовые задания

Выберите правильный ответ:

1. Острое кишечное инфекционное заболевание с преимущественным поражением печени, инкубационный период которого составляет от 14 дней до 6 месяцев, называется...

- 1) брюшной тиф
- 2) дизентерия
- 3) гепатит
- 4) холера
- 5) сальмонеллез

Эталон: 3)

2. Медицинское обследование на туберкулез (флюорография) проводится...

- 1) 1 раз в год
- 2) 2 раза в год
- 3) 1 раз в 2 года
- 4) 3 раза в год

Эталон: 1)

3. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляет...

- 1) СанПиН
- 2) КОС
- 3) ЦГСЭН
- 4) МинЗдрав

Эталон: 3)

4. Хранить пищевые отходы в производственных цехах допускается...

- 1) менее 4 часов
- 2) не более 2 – 5 часов
- 3) не более 4 – 7 часов
- 4) более 10 часов

Эталон: 3)

5. За одну смену (по санитарным правилам) мыть полы в заготовочных цехах необходимо...

- 1) 1 раз
- 2) 2 раза
- 3) 3 раза
- 4) Каждый час

Эталон: 2)

Перечень вопросов

1. Гигиена и санитария: понятие. Личная и производственная гигиена.
2. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр.
3. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требование к внешнему виду повара.
4. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.

5. Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции. Виды: кишечные /дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А/ и зоонозы /туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез/.
6. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
7. Пищевые отравления: классификация
8. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.
9. Санитарные требования к территории предприятия. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания.
10. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
11. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
12. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
13. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.
14. Санитарный режим. Уборка помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
15. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.

Перечень заданий

1. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний
2. Составить отчет о видах, правилах пользования, хранения санитарной одежды.
3. Охарактеризуйте основные санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства.
4. Перечислите из каких этапов состоит режим мытья инвентаря ручным способом.
5. Перечислите какие санитарные требования предъявляются к инвентарю на предприятиях пищевого производства.
6. Перечислите на какие группы делят отравления не микробного происхождения.
7. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
8. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
9. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.
10. Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания.

6.2. Типовое задание для проведения зачета

по Модулю 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Перечень вопросов:

1. Роль питательных веществ в структуре питания
2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах
3. Роль пищи для организма человека
4. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
5. Усвояемость пищи
6. Товароведная характеристика продовольственных товаров
7. Органолептические методы определения качества продовольственных товаров

Перечень заданий:

1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
2. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров

6.3. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 3 Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания

Перечень вопросов

1. Назначение, устройство механического оборудования
2. Назначение, устройство теплового оборудования
3. Назначение, устройство холодильного оборудования
4. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
5. Правила эксплуатации механического оборудования
6. Правила эксплуатации теплового оборудования
7. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Перечень заданий

1. Выбор необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
2. Организация рабочего места повара в различных цехах.
3. Подборка необходимого технологического оборудования
4. Расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
5. Организация рабочего места повара в различных цехах.
6. Подборка производственного инвентаря

6.4. Типовое задание для проведения зачета МДК. 01.01 Технология приготовления кулинарной продукции

Выберите правильный ответ

1. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

6. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб.

7. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;

- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
г) десертные овощи в виде побегов.
- 8. От чего зависит концентрация бульона?**
а) соотношение продуктов и воды; б) от времени варки; в) от способа варки; г) от степени измельчения продуктов.
- 9. Температура подачи горячих супов:**
а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.
- 10. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
б) подают с набором мясных продуктов;
в) бульон варят с добавлением копченостей;
г) готовят из квашеной капусты.
- 11. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?**
а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в) щи по-уральски; г) щи донские.
- 12. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**
а) стерилизации; б) зашпывания; в) бланширования; г) процеживания.
- 13. Соус красный основной доводят до вкуса:**
а) соль, сахар, уксус;
б) соль, сахар, специи;
в) соль, сахар, лимонный сок;
г) соль, специи, виноградное вино.
- 14. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**
а) средней густоты; б) густые; в) жидкие; г) вязкие.
- 15. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**
а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.
- 16. В какое блюдо добавляют творог:**
а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; в) лапшевник; г) клецки манные.
- 17. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**
а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
- 18. Картофель жареный во фритюре солят:**
а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.
- 19. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**
а) цыплята табака; б) котлета натуральная; в) птица по-столичному; г) котлета по-киевски.
- 20. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?**
а) тефтели; б) гуляш; в) бефстроганов; г) голубцы.
- 21. Яйцо в «мешочек» варят:**
а) 2,5-3 мин; б) 4,5-5 мин; в) 7 мин; г) 8 мин.
- 22. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?**
а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
б) в массу добавляют сметану;
в) в массу добавляют муку;
г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
- 23. К отварным творожным блюдам относят:**
а) вареники, пудинги паровые; б) вареники, сырники; в) клецки, запеканки; г) блинчики с сырники.
- 24. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:**

- 1) яйца; 2) морковь; 3) капуста свежая;
- 4) капуста квашенная;
- 5) соленые огурцы;
- 6) чеснок;
- 7) свекла;
- 8) лук;
- 9) редис;
- 10) салатная заправка;
- 11) картофель.

25. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-30 г;
- б) 100-120 г.;
- в) 15-20 г;
- г) 60-80 г.

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для итоговой аттестации

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения заданий 25 минут
2. Максимальное количество баллов - 50 баллов

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Критерии оценки:

- критерий «Организация рабочего места» 0- 10 баллов
 - критерий «Приготовление блюда» 0– 25 баллов
 - критерий «Подача, презентация блюда» 0- 15 баллов
- Максимальное количество баллов - 50

Условия выполнения задания:

- Максимальное время на приготовление блюд: 135 мин.
- Максимальное количество баллов - 50 баллов
- Место проведения: учебная лаборатория

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Задание 1

Приготовить и оформить подачу блюда зразы картофельные

Задание 2

Приготовить и оформить подачу блюда голубцы овощные

Задание 3

Приготовить и оформить подачу блюда яблоки печеные

Задание 4

Приготовить и оформить подачу блюда винегрет с сельдью

Задание 5

Приготовить и оформить подачу блюда вареники с картофельным фаршем

Задание 6

Приготовить и оформить подачу блюда запеканка картофельная

Задание 7

Приготовить и оформить подачу блюда зразы рыбные с луком и зеленью

Задание 8

Приготовить и оформить подачу блюда рыба в тесте жареная

Задание 9

Приготовить и оформить подачу блюда зразы мясные с яйцом и луком

Задание 10

Приготовить и оформить подачу блюда запеканка рисовая с тыквой

Задание 11

Приготовить и оформить подачу блюда сырники с морковью

Задание 12

Приготовить и оформить подачу блюда салат столичный

Задание 3

Приготовить и оформить подачу блюда печень по-строгановски

Задание 14

Приготовить и оформить подачу блюда запеканка из творога со сметаной.

Задание 15

Приготовить и оформить подачу блюда тефтели мясные с красным соусом