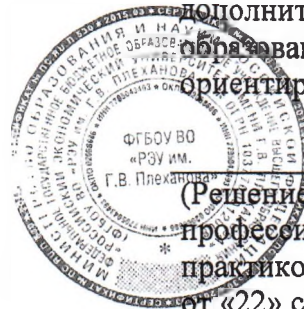


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ

*ресурсы 1 с ф*  
Заместитель Председателя Комиссии по  
дополнительному профессиональному  
образованию и практико-  
ориентированным программам



*[Signature]* Д.Р. Тутаева  
(Решение Комиссии по дополнительному  
профессиональному образованию и  
практико-ориентированным программам  
от «22» сентября 2016 г., протокол № 1)

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
«ПОВАР 4 РАЗРЯДА»

*Настоящим управлением  
развития дополнительного  
образования*

*Савченко О. И.*

МОСКВА, 2016



КОПИЯ ВЕРНА

*[Signature]*

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального обучения «Повар 4 разряда» является получение слушателями квалификации «Повар 4 разряда».

### 1.2. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Повар», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 4 разряд
- должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:
  - готовит блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности;
  - готовит различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой;
  - готовит винегреты, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром и без. Варит бульоны, супы;
  - готовит вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном и запеченном виде;
  - готовит соусы, различные виды пассировок, горячие и холодные напитки;
  - приготавливает сладкие блюда, мучные изделия, вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, ватрушки и лапшу домашнюю.

Особые условия допуска к работе

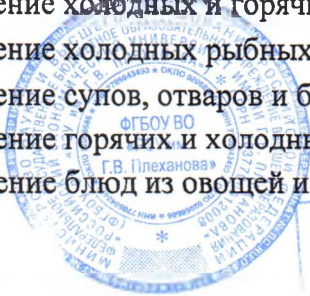
- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.
- при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

### 1.3. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения основной программы профессионального обучения «Повар 4 разряда» должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовка овощей и фруктов;
- приготовления и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформление холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформление супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформление горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформление блюд из овощей и грибов;



КОПИЯ ВЕРНА

- приготовления и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовления и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформление холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

**уметь:**

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;



КОПИЯ ВЕРНА

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

#### **1.4. Категория слушателей**

К освоению основной программы профессионального обучения «Повар 4 разряда» допускаются лица, с уровнем образования не ниже основного среднего в возрасте от 16 лет, имеющий квалификацию «Повар 3 разряда».

#### **1.5. Трудоемкость обучения**

72 часа

#### **1.6. Форма обучения: очная**



**КОПИЯ ВЕРНА**

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

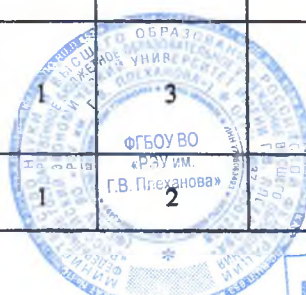
### 2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Повар 4 разряда»

| №  | Наименование дисциплины  | Общая трудоемкость, ч | Всего ауд., ч | Аудиторные занятия, ч |                     |                                | СРС, ч, в т.ч. КСР, ч | Форма контроля                  |
|----|--|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
|    |  |                       |               | Лекции                | Лабораторные работы | Практические занятия, семинары |                       |                                 |
| 1. | 2.   | 3.                    | 4.            | 5.                    | 6.                  | 7.                             | 8.                    | 9.                              |
| 1. | Приготовление и оформление первых блюд                               | 19                    | 18            | 5                     | 11                  | 2                              | 1                     | Зачёт                           |
| 2. | Приготовление и оформление вторых блюд                               | 20                    | 18            | 6                     | 10                  | 2                              | 2                     | Зачёт                           |
| 3. | Приготовление и оформление канapé и закусок.<br>Приготовление соусов | 21                    | 19            | 5                     | 10                  | 4                              | 2                     | Зачёт                           |
| 4. | Приготовление и оформление десертов, напитков                        | 10                    | 9             | 2                     | 5                   | 2                              | 1                     | Зачёт                           |
|    | <b>Итоговая аттестация</b>   | <b>2</b>              | <b>2</b>      |                       |                     | <b>2</b>                       |                       | <b>Квалификационный экзамен</b> |
|    | <b>Итого</b>   | <b>72</b>             | <b>66</b>     | <b>18</b>             | <b>36</b>           | <b>12</b>                      | <b>6</b>              |                                 |

### 2.2. Рабочие учебные программы

#### Раздел 1. «Приготовление и оформление первых блюд»

| №  | Наименование разделов, дисциплин, тем     | Общая трудоемкость, ч | Всего ауд., ч | Аудиторные занятия, ч |                     |                                    | СРС, ч, в т.ч. КСР, ч | Форма контроля |
|----|---|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------|
|    |   |                       |               | Лекции                | Лабораторные работы | Практические и семинарские занятия |                       |                |
| 1  | 2   | 3                     | 4             | 5                     | 6                   | 7                                  | 8                     | 9              |
|    | Приготовление и оформление первых блюд    | 19                    | 18            | 5                     | 11                  | 2                                  | 1                     | Зачёт          |
| 1. | Тема 1.<br>Приготовление бульонов и супов | 3                     | 3             | 1                     | 2                   | -                                  | -                     | -              |
| 2. | Тема 2.<br>Приготовление винегрета        | 4                     | 4             | 1                     | 3                   | -                                  | -                     | -              |
| 3. | Тема 3.<br>Приготовление                  | 4                     | 3             | 1                     | 2                   | -                                  | 1                     | -              |



**КОПИЯ ВЕРНА**

*Handwritten signature*

|    |   |   |   |   |   |   |   |  |
|----|---|---|---|---|---|---|---|--|
|    | рыбы под маринадом  |   |   |   |   |   |   |  |
| 4. | Тема 4. Приготовление студня                              | 3 | 3 | 1 | 2 | - | - |  |
| 5. | Тема 5. Приготовление сельди натуральной с гарниром и без | 5 | 5 | 1 | 2 | 2 | - |  |

#### Тема 1 «Приготовление бульонов и супов»

Понятия бульон и суп. Продукты из которых готовят бульоны и супы. Приготовление и оформление супов и бульонов.

##### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление супа  | 2                |

#### Тема 2 «Приготовление винегрета.»

Определение винегрета. Продукты из, которых готовят винегрет. Приготовление и оформление винегрета.

##### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление винегрета   | 3                |

#### Тема 3. «Приготовление рыбы под маринадом»

Виды рыбы. Продукты из которых готовят маринад. Разделка рыбы. Температура, при которой готовят рыбу. Приготовление и оформление рыбы под маринадом.

##### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление рыбы под маринадом                                    | 2                |

##### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

| № п/п | Вид СРС    | Содержание    | Форма                | Трудоемкость, ч. |
|-------|------------|---------------|----------------------|------------------|
| 1     | Аудиторная | Разделка рыбы | Практическое задание | 1                |

#### Тема 4. «Приготовление студня»

Определение студня. Продукты, используемые для приготовления студня. Температура приготовления. Оформление блюда.

##### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление студня  | 2                |



КОПИЯ ВЕРНА

*Handwritten signature*

## Тема 5. «Приготовление сельди натуральной с гарниром и без»

Разделение сельди на филе. Приготовление. Температура приготовления. Приготовление гарнира, продукты используемые для приготовления.

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий      | Трудоемкость, ч. |
|-------|--|------------------|
| 1.    | Изучение изменения витаминов при различных способах кулинарной обработки | 2                |
| 2.    | Разделка рыбы на филе  | 2                |

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

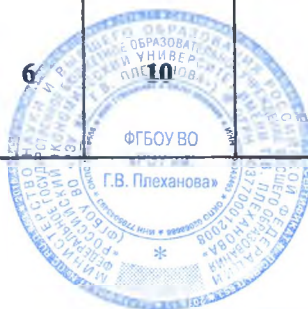
Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

*Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 1. «Теоретические основы технологии обработки сырья»*

1. Понятия и классификация бульонов.
2. Понятия и классификация супов.
3. Процесс приготовления винегрета.
4. Разделка рыбы на филе
5. Температура приготовления студня.
6. Как готовятся гарниры.
7. Какие продукты используют для приготовления гарниров.
8. Технология приготовления блюда «Винегрет»
9. Технология приготовления блюда «Рыба под маринадом»
10. Оформление блюд.

### Раздел 2. «Приготовление и оформление вторых блюд и салатов»

| № | Наименование разделов, дисциплин, тем            | Общая трудоемкость, ч | Всего ауд., ч | Аудиторные занятия, ч |                     |                                    | СРС, ч, в т.ч. КСР, ч | Форма контроля |
|---|--|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------|
|   |  |                       |               | Лекции и              | Лабораторные работы | Практические и семинарские занятия |                       |                |
| 1 | 2  | 3                     | 4             | 5                     | 6                   | 7                                  | 8                     | 9              |
|   | Приготовление и оформление вторых блюд и салатов | 20                    | 18            | 6                     | 10                  | 2                                  | 2                     | Зачёт          |



КОПИЯ ВЕРНА

|    |  |   |   |   |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Тема 1.<br>Приготовление<br>блюда из овощей,<br>рыбы и<br>морепродуктов    | 6 | 5 | 2 | 3 | - | 1 | - |
| 2. | Тема 2.<br>Приготовление<br>блюда из овощей,<br>мяса и мясных<br>продуктов | 3 | 3 | 1 | 2 |   |   | - |
| 3. | Тема 3.<br>Приготовление<br>салатов из свежих<br>овощей с мясом,<br>рыбой  | 5 | 4 | 2 | 2 | - | 1 | - |
| 4. | Тема 4.<br>Приготовление<br>салатов из вареных<br>овощей с мясом,<br>рыбой | 6 | 6 | 1 | 3 | 2 | - |   |

### Тема 1. «Приготовление блюд из овощей, рыбы и морепродуктов»

Сырье: виды, технологические свойства, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов. Приготовление рыбы и морепродуктов. Рациональное использование отходов.

Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря овощного цеха.

Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей.

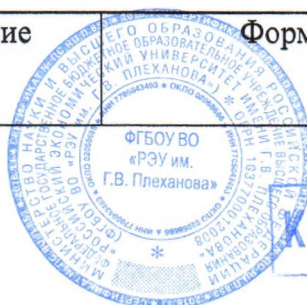
Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощей, рыбы и морепродуктов.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление блюда из овощей и морепродуктов                       | 3                |

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

| № п/п | Вид СРС | Содержание | Форма | Трудоемкость, ч. |
|-------|---------|------------|-------|------------------|
|       |         |            |       |                  |



КОПИЯ ВЕРНА

*(Handwritten signature)*



|   |            |                                      |                      |   |
|---|------------|--------------------------------------|----------------------|---|
| 1 | Аудиторная | Приготовление блюда из овощей и рыбы | Практическое задание | 1 |
|---|------------|--------------------------------------|----------------------|---|

### Тема 2. «Приготовление блюд из овощей, мяса и мясных продуктов»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс механической обработки мяса, основные операции, способы разделки.

Особенности обработки некоторых видов мясных продуктов. Требования к качеству обработанного мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение, замораживание, хранение обработанного мяса. Способы минимизации отходов при обработке мяса. Использование пищевых отходов, нормы отходов.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление блюда из мяса и овощей                                | 2                |

### Тема 3. «Приготовление салатов из свежих овощей с мясом, рыбой»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и рыбы. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов.

Способы минимизации отходов при обработке туш мяса и рыбы, при подготовке отдельных частей мяса и рыбы.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение и замораживание, хранение мяса.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление салатов из свежих овощей с рыбой                      | 2                |

#### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

| № п/п | Вид СРС    | Содержание                                     | Форма                | Трудоемкость, ч. |
|-------|------------|--|----------------------|------------------|
| 1     | Аудиторная | Приготовление салатов из свежих овощей с мясом | Практическое задание | 1                |

### Тема 4. «Приготовление салатов из вареных овощей с мясом, рыбой»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и рыбы.

Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству мяса и рыбы.



КОПИЯ ВЕРНА

*[Handwritten signature]*

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов.  
Способы минимизации отходов при обработке мяса и рыбы.  
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

**Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление салатов из вареных овощей с мясом                     | 3                |
| 2.    | Приготовление салатов из вареных овощей с рыбой                     | 2                |

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

*Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 2. «Первичная обработка»*

1. Технология приготовления блюда «Салата из овощей и мяса»
2. Технологический процесс механической обработки мяса, основные операции, способы разделки.
3. Роль вторых блюд в питании человека. Классификация, технология их приготовления.
4. Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощей, рыбы и морепродуктов.
5. Организация рабочих мест.
6. Значение овощей в питании человека.
7. Способы минимизации отходов при обработке мяса и рыбы
8. Основные показатели качества пищевых продуктов.
9. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания
10. Охлаждение и замораживание, хранение мяса.

**Раздел 3. «Приготовление и оформление канапе и закусок. Приготовление соусов»**

| № | Наименование разделов, дисциплин, тем        | Общая трудоемкость, ч | Всего ауд., ч | Аудиторные занятия, ч |                     |                                    | СРС, ч, в т.ч. КСР, ч | Форма контроля |
|---|--|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------|
|   |  |                       |               | Лекции и              | Лабораторные работы | Практические и семинарские занятия |                       |                |
| 1 | 2  | 3                     | 4             | 5                     | 6                   | 7                                  | 8                     | 9              |
|   | Приготовление и оформление канапе и закусок. | 21                    | 19            | 5                     | 10                  | 4                                  | 2                     | Зачёт          |



**КОПИЯ ВЕРНА**

*Handwritten signature in blue ink.*

|    |  |   |   |   |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|---|---|---|
|    | Приготовление соусов                   |   |   |   |   |   |   |   |
| 1. | Тема 1. Приготовление канапе           | 2 | 2 | 2 |   |   | - | - |
| 2. | Тема 2. Приготовление холодных закусок | 4 | 4 | - | 2 | 2 | - | - |
| 3. | Тема 3. Приготовление горячих закусок  | 5 | 4 | 1 | 3 |   | 1 | - |
| 4. | Тема 4. Приготовление холодных соусов  | 4 | 3 | 1 | 2 |   | 1 | - |
| 5. | Тема 5. Приготовление горячих соусов   | 6 | 6 | 1 | 3 | 2 | - |   |

### Тема 1. «Приготовление канапе»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству канапе. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюда.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюда.

### Тема 2. «Приготовление холодных закусок»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных закусок. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюда.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюда.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление холодных закусок                                      | 2                |
| 2.    | Приготовление канапе  | 2                |

### Тема 3. «Приготовление горячих закусок»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству горячих закусок. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюда.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюда.

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий



КОПИЯ ВЕРНА

*[Handwritten signature]*

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление горячих закусок                                       | 3                |

**Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

| № п/п | Вид СРС    | Содержание                          | Форма                | Трудоемкость, ч. |
|-------|------------|-------------------------------------|----------------------|------------------|
| 1     | Аудиторная | Оформление и подача горячих закусок | Практическое задание | 1                |

**Тема 4. «Приготовление холодных соусов»**

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных соусов. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации соуса.

**Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление холодных соусов.                                      | 2                |

**Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

| № п/п | Вид СРС    | Содержание                      | Форма                | Трудоемкость, ч. |
|-------|------------|---------------------------------|----------------------|------------------|
| 1     | Аудиторная | Порционирование и подача соусов | Практическое задание | 1                |

**Тема 5. «Приготовление горячих соусов.»**

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству горячих соусов. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации соуса.

**Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление горячих соусов  | 3                |
| 2.    | Приготовление и порционирование соусов                              | 2                |

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 3 «Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд»



ОЛГАЗИЯ ВЕРНА

*Handwritten signature*

1. Определение, сущность, этапы и принципы технологический цикла
2. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству канапе.
3. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству закусок.
4. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов.
5. Технологический процесс приготовления «Канапе».
6. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации соуса.
7. Приготовление соусов.
8. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи соусов.
9. Способы сервировки, варианты оформления и подачи закусок.
10. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов.

#### Раздел 4. «Приготовление десертов и напитков»

| №  | Наименование разделов, дисциплин, тем             | Общая трудоемкость, ч | Всего ауд., ч | Аудиторные занятия, ч |                     |                                    | СРС, ч, в т.ч. КСР, ч | Форма контроля |
|----|---|-----------------------|---------------|-----------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------|
|    |   |                       |               | Лекции и              | Лабораторные работы | Практические и семинарские занятия |                       |                |
| 1  | 2   | 3                     | 4             | 5                     | 6                   | 7                                  | 8                     | 9              |
|    | <b>Приготовление десертов и напитков</b>          | <b>10</b>             | <b>9</b>      | <b>2</b>              | <b>5</b>            | <b>2</b>                           | <b>1</b>              | <b>Зачёт</b>   |
| 1. | Тема 1. Приготовление мучных изделий              | 3                     | 3             | 1                     | 2                   |                                    | -                     | -              |
| 2. | Тема 2. Приготовление сладких блюд                | 4                     | 3             | 1                     | 2                   | -                                  | 1                     | -              |
| 3. | Тема 3. Приготовление горячих и холодных напитков | 3                     | 3             | -                     | 1                   | 2                                  |                       | -              |

#### Тема 1. «Приготовление мучных изделий»

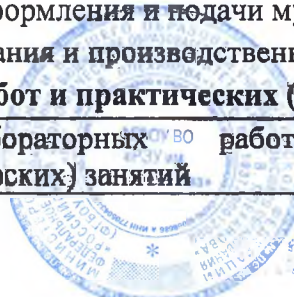
Классификация, характеристика и ассортимент мучных изделий. Температурный санитарный режим хранения. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи мучных изделий.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

#### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
|-------|---|------------------|



**КОПИЯ ВЕРНА**

*Handwritten signature in blue ink.*

|    |                              |   |
|----|------------------------------|---|
| 1. | Приготовление мучных изделий | 2 |
|----|------------------------------|---|

## Тема 2. «Приготовление сладких блюд»

Классификация, характеристика и ассортимент сладких блюд. Температурный санитарный режим хранения. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи сладких блюд.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление сладких блюд  | 2                |

### Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

| № п/п | Вид СРС    | Содержание             | Форма                | Трудоемкость, ч. |
|-------|------------|------------------------|----------------------|------------------|
| 1     | Аудиторная | Приготовление пирожков | Практическое задание | 1                |

## Тема 3. «Приготовление горячих и холодных напитков»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству напитков.

Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих и холодных напитков. Режимы хранения и реализации.

### Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

| № п/п | Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1.    | Приготовление горячих и холодных напитков                           | 1                |
| 2.    | Приготовление десертов  | 2                |

### Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

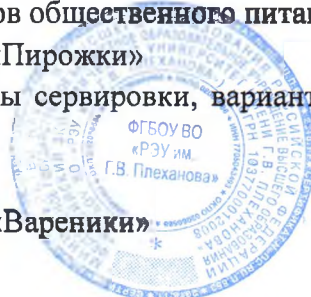
Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

*Примерный перечень вопросов к зачету по разделу 4. «Характеристика блюд»*

1. Технология приготовления мучных изделий.
2. Правила личной гигиены работников общественного питания.
3. Технология приготовления блюда «Пирожки»
4. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих и холодных напитков..
5. Основы рационального питания.
6. Технология приготовления блюда «Вареники»



КОПИЯ ВЕРНА

*Handwritten signature*

7. Приготовление десертов. Классификация.
8. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
9. Способы сервировки, варианты оформления и подачи мучных изделий.
10. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация. Технология приготовления сладких блюд

#### **Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2014. с. 437
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2014. с. 256
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2014. с. 323
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2014 с. 257
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2015. с. 253
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2014. с. 241
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2015. с. 325
8. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для СПО – М.: Академкнига, 2014. с. 127
9. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2014. с. 542
10. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2015. с. 253
11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2014. с. 324

#### **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

*Оборудование учебного кабинета:* столы, стулья, учебная доска, набор ножей, противень, электрические плиты, варочные котлы, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрические сковородки, мармиты, электрические фритюрницы, рабочие столы, моечные ванны, электрический бойлер для подачи горячей воды.

*Технические средства обучения:* теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

*Рекомендуемые средства обучения:* электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

### **3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессионального обучения «Повар 4 разряда»

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА  
ОТВЕТСТВЕННАЯ  
ОЦЕНКА

*Handwritten signature in blue ink.*

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде приготовления простейших блюд.

Работа будет оцениваться по балльно-рейтинговой системе. Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 10, за практическую – 10. Всего получается 20 баллов

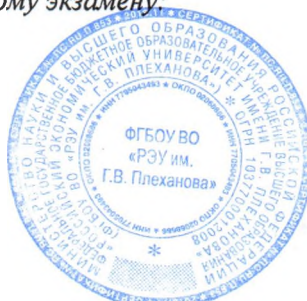
- Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов
- Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов
- Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов
- Оценка «неудовлетворительно» - 0- 7 баллов

*Примерный перечень вопросов к теоретическому экзамену:*

1. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Объясните технологический процесс приготовления винегрета.
2. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Прокомментируйте технологический процесс приготовления рыбы под маринадом.
3. Назовите ассортимент заливных блюд из мяса, рыбы, птицы. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения студней, заливного. Опишите их технологию приготовления.
4. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения. Опишите технологический процесс приготовления рыбы под маринадом.
5. Перечислите ассортимент заправочных супов. В чем особенности приготовления щей, борщей? Каковы требования к качеству и сроки хранения щей, борщей?
6. Объясните технологический процесс приготовления бульонов, их разновидности. Произведите подбор гарниров.
7. Перечислите ассортимент холодных супов. Каковы их требования к качеству и правила отпуска? Прокомментируйте технологический процесс приготовления холодных супов.
8. Перечислите ассортимент рассольников, солянок. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
9. Перечислите ассортимент супов-пюре, сладких супов. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
10. Перечислите ассортимент супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями. В чем особенности их приготовления? Объясните их правила отпуска, требования к качеству, сроки хранения.

*Примерный перечень заданий к практическому экзамену:*

1. Приготовление салатов
2. Приготовление канопе
3. Приготовление гарнира из мяса,



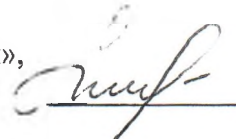
ОПЛАЧЕНО



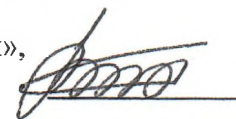
4. Приготовление гарнира из морепродуктов,
5. Приготовление гарнира из рыбы.
6. Приготовление десерта
7. Приготовление горячей закуска
8. Приготовление холодной закуска
9. Приготовление супа
10. Приготовление горячего блюда

**СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:**

Линькова Надежда Иридьевна, преподаватель МТКП  
по спец. предмету «Технология продукции общественного питания»,  
(Раздел 1,2)



Востракнутова Валентина Алексеевна, преподаватель МТКП  
по спец. предмету «Технология продукции общественного питания»,  
(Раздел 3,4)



Директор МТКП



Махиненко Елена Николаевна



КОПИЯ ВЕРНА





Настоящим уведомляю  
руководителя филиала  
об образовании

Савченко О.А.

КОПИЯ ВЕРНА