

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

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Комиссии по
дополнительному образованию
В.Г. Минашкин
Решение Комиссии по дополнительному
образованию
от «14» января 2023 г., протокол № 1



МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ПОВАР 5 РАЗРЯДА»

МОСКВА, 2023

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального обучения «Повар 5 разряда» является получение слушателями квалификации «Повар 5 разряда».

1.2. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Повар», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 5 разряд
- должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:

- Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др.

- Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток.

- Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

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 5 разряда» должен:

иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контролю хранения и расхода продуктов; одготовления сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов нарезки и формовка овощей и фруктов;

- в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов;

- в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.4. Категория слушателей

К освоению основной программы профессионального обучения «Повар 5 разряда» допускаются лица, с уровнем образования не ниже основного среднего в возрасте от 16 лет, имеющий квалификацию «Повар 4 разряда».

1.5. Трудоемкость обучения

36 часов

1.6. Форма обучения: очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Повар 5 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	10	9	1	6	2	1	Зачёт
2.	Приготовление и оформление вторых блюд	14	12	2	6	4	2	Зачёт
3.	Приготовление и оформление холодных блюд, холодных и горячих закусок. Приготовление соусов	10	9	1	6	2	1	Зачёт
	Итоговая аттестация	2	2			2		Квалификационный экзамен
	Итого	36	32	4	18	10	4	

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
1	Приготовление и оформление первых блюд	10	9	1	6	2	1	Зачёт
1.	Тема 1. Приготовление	4	3	-	2	-	1	-

	прозрачных бульонов и супов							
2.	Тема 2. Приготовление рассольников	3	3	-	2	1		-
3.	Тема 3. Приготовление супов-крем и супов-пюре	3	3	1	2	-	-	-

Тема 1. «Приготовление прозрачных бульонов и супов»

Понятия прозрачный 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 прозрачного супа	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Обработка птицы	Практическое задание	1

Тема 2. «Приготовление рассольников»

Понятия рассольников. Продукты для приготовления. Приготовление и оформление.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Обработка мяса	Практическое задание	1

Тема 3. «Приготовление супов-крем и супов-пюре»

Виды диетических супов. Продукты из которых готовят диетические супы. Приготовление и оформление супов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление супов-крем и супов-пюре	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. «Приготовление и оформление первых блюд»

1. Понятия и классификация бульонов.
2. Понятия и классификация супов.
3. Процесс осветления бульона.
4. Разделка рыбы на филе
5. Температура подачи диетических блюд.
6. Как готовятся гарниры.
7. Какие продукты используют для приготовления гарниров.
8. Технология приготовления блюда протертых диетических супов
9. Технология приготовления рассольника
10. Оформление блюд.

Раздел 2. «Приготовление и оформление вторых 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 вторых блюд	14	12	2	6	4	2	Зачёт
1.	Тема 1. Приготовление блюд из, рыбы и морепродуктов с гарниром	4	3	1	1	1	1	-
2.	Тема 2. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов с гарниром	6	6	-	4	2	-	-

3.	Тема 3. Приготовление блюда из птицы с гарниром	4	3	1	1	1	1	-
----	--	---	---	---	---	---	---	---

Тема 1. «Приготовление блюд из, рыбы и морепродуктов с гарниром»

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.

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 блюд из, рыбы и морепродуктов с овощным гарниром и соусом	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Приготовление блюда из рыбы с соусом и гарниром	Практическое задание	1

Тема 2. «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов с гарниром»

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. Оформление блюд.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов с гарниром	6

Тема 3. «Приготовление блюд из птицы с гарниром»

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

Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Нормы выхода полуфабрикатов.

Способы минимизации отходов при обработке тушек птицы.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение и замораживание, хранение птицы, оформление блюд.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление блюд из птицы с гарниром	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Приготовление блюд из птицы с гарниром	Практическое задание	1

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. «Приготовление и оформление вторых блюд»

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

Раздел 3. «Приготовление и оформление холодных блюд, холодных и горячих 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	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление соусов	10	9	1	6	2	1	Зачёт
	Тема 1. Приготовление холодных блюд	5	4	1	2	1	1	-
	Тема 2. Приготовление холодных и горячих закусок	3	3	-	2	1	-	-
	Тема 3. Приготовление холодных соусов	2	2	-	2			-

Тема 1. «Приготовление холодных блюд»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд. 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 и горячих 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 и оформление холодных блюд	3
2.	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок	3
3	Приготовление и оформление холодных соусов	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Приготовление и оформление холодных блюд	Практическое задание	1

Тема 3. «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

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»

1. Определение, сущность, этапы и принципы технологического цикла
2. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных блюд и закусок.
3. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству горячих закусок.
4. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов.
5. Технологический процесс приготовления терринов.
6. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации соусов.
7. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок.
8. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи соусов.
9. Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2019. с. 437
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2019. с. 256
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2019. с. 323
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2019 с. 257
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2020. с. 253
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2021. с. 241
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2021. с. 325
8. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для СПО – М.: Академкнига, 2020. с. 127
9. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2021. 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, 2021. с. 253
11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2021. 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 5 разряда»

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

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, грибов, рыбы, морепродуктов. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Объясните технологический процесс приготовления салатов-коктейль.
2. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Прокомментируйте технологический процесс приготовления терринов.
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 суфле из лосося.
5. Перечислите ассортимент заправочных супов. В чем особенности приготовления рассольников? Каковы требования к качеству и сроки хранения супов-пюре, супов-крем?
6. Объясните технологический процесс осветления бульонов, их разновидности. Произведите подбор гарниров.
7. Перечислите ассортимент диетических супов. Каковы требования к качеству и правила отпуска? Прокомментируйте технологический процесс приготовления.
8. Перечислите ассортимент солянок. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
9. Перечислите ассортимент холодных, сладких супов. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
10. Перечислите ассортимент холодных и горячих соусов. 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 горячего блюда из птицы с соусом
3. Приготовление горячего блюда из мяса с соусом

4. Приготовление горячего блюда из морепродуктов.
5. Приготовление горячего блюда из рыбы с соусом.
6. Приготовление холодного соуса со сложным гарниром
7. Приготовление горячей закуски.
8. Приготовление холодной закуски.
9. Приготовление прозрачного супа.
10. Приготовление диетического оволактовегетарианского супа.

СОСТАВИТЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Степанова Татьяна Александровна, преподаватель МТКП по спец. дисциплинам по специальности «Технология продукции общественного питания»



Директор МТКП



Махиненко Елена Николаевна