



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ДО МУЦ
г. Улан-Удэ
Скворцова Е.Л.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Повар»

Срок обучения: 1 год

Форма обучения: очная

Улан-Удэ, 2021 г.

Реализация программы предусмотрена на базе МБОУ ДО МУЦ г. Улан-Удэ на основе Устава и Лицензии (серия 03Л01 № 0001108) выданной Министерством образования и науки Республики Бурятия 5 апреля 2016 года, регистрационный номер 2557, действительной бессрочно.

Организация-разработчик программы: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Межшкольный учебный центр г. Улан-Удэ»

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № 9 от 21.05.2021) и утверждена приказом директора МБОУ ДО МУЦ от 03.08.2021 № 97

Пояснительная записка

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения «Повар» составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 г. N 59784);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 01.06.2021 N 290);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта 16675 "Повар"

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов (ФИРО РАНХиГС. — 2019 г.).

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочей программой учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, учебно-календарным графиком, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем учебной практики.

При успешном освоении Программы выпускнику устанавливается 2-3 квалификационный разряд.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
«Повар»	16675 "Повар"	2-3 разряд

Квалификационная характеристика.

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 2-го разряда

Должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

Повар 3-его разряда

Должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промыть, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса; соблюдать требования безопасного труда

Срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 288 академических часов (1 год обучения) при очной форме обучения.

Календарный учебный график: 36 недель по 8 часов (2 раза в неделю)

Организационно-педагогические условия:

Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

форма обучения - очная

формах организации образовательной деятельности обучающихся - групповая, индивидуальная

наполняемости группы – не более 15 человек;

продолжительность одного занятия – 40 минут;

средства обучения – рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, стенды, плакаты, оборудование практических работ, инструкционные карты по темам, комплекты раздаточного материала.

К концу обучения учащиеся должны уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с техническими требованиями и нормами.

По окончании обучения учащиеся сдают квалификационный экзамен.

По результатам сдачи экзаменов обучившимся выдается свидетельство установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов			Формы аттестации/ Тестовые задания, проверочные работы, выполнение практических заданий, опрос контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Раздел 1. Профессиональный блок	16	12	4	зачет
2	Раздел 2. Организация производства ПОП	12	8	4	зачет
3	Раздел 3. Основы санитарии и гигиены на ПОП	12	8	4	зачет
4	Раздел 4. Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	зачет
5	Раздел 5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	8	8	зачет
6	Раздел 6. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	16	8	8	зачет
7	Раздел 7. Товароведение пищевых продуктов	56	28	28	зачет
8	Раздел 8. Технология приготовления первых блюд	56	20	36	зачет
9	Раздел 9. Калькуляция и учет	8	4	4	зачет
10	Раздел 10. Технология приготовления блюд	72	20	52	зачет
11	Консультация	8			
12	Экзамен	8			
		288	124	148	

ПРОГРАММА

№	Раздел, тема	Количество часов		
		Всего	теория	практика
Раздел 1. Профессиональный блок				
1	Инструктаж по технике безопасности, требование санитарной гигиены	16	4	
2	Охрана труда, безопасные условия труда		4	
3	Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения		4	
4	Зачет по технике безопасности санитарии и гигиены			4
Раздел 2. Организация производства предприятий общественного питания				
5	Основные понятия определения, термины. Структура ПОП	12	4	
6	Характеристика технологических процессов ПОП		4	
7	Техническое оснащение и организация рабочего места			4
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания				
8	Санитарно-технологические требования ПОП. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства.	12	4	
9	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов к процессу приготовления блюд.		4	4
Раздел 4. Техническое оснащение и организация рабочего места				
10	Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Машина для обработки мяса и овощей.	8	4	
11	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Холодильное и весоизмерительное оборудование.		4	
Раздел 5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				
12	Питательная ценность пищевых продуктов. Роль пищи для организма человека Химический состав продуктов питания	16	4	4
13	Понятие о микробах (бактерия, дрожжи, плесень и т.д.) Воздействие микробов на продукты и готовую пищу		4	4
Раздел 6. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				
14	Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры. Химический состав, пищевая ценность. Классификация молока и молочных продуктов. Характеристика, виды, сорта.	24	4	4
15	Яйца и яичные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Особенности производства. Виды яиц по способу и сроку хранения категории яиц.		4	4
16	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые товары. Значение в питании. Пищевая ценность. Требования к качеству.		4	4

Раздел 7. Товароведение пищевых продуктов				
17	Осуществление технического процесса механической кулинарной обработки сырья. Виды кулинарной обработки сырья	56	4	
18	Понятие о сырье, полуфабрикате готовой продукции			4
19	Значение овощей, плодов и грибов в питании		4	
20	Нарезка овощей, ее назначение. Полуфабрикаты из овощей			4
21	Обработка овощей, плодов и грибов, поступающих на ПОП			4
22	Рыба и морепродукты. Значение рыбы и нерыбных продуктов. Пищевая ценность		4	
23	Технологический процесс механической обработки рыбы и ее особенности некоторых видов			4
24	Нерыбные продукты моря, их характеристика		4	
25	Мясо и мясопродукты		4	
26	Значение мяса в питании, виды мяса, определение доброкачественности			4
27	Технологический процесс обработки мяса, разделка свинины, говядины, баранины. Кулинарное исследование костей			4
28	Виды сельскохозяйственной птицы и дичи, поступающей на предприятия общественного питания		4	
29	Тепловая обработка продуктов, ее значение и разновидности		4	
30	Значение сельскохозяйственной птицы и дичи в питании	4		
Раздел 8. Технология приготовления первых блюд				
31	Тепловая обработка, ее виды и назначения. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Классификация ее приемов	56	2	2
32	Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке		2	2
33	Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Жарка и ее разновидность, тушение, запекание		4	4
34	Влияние различных температур и продолжительность варки на качество продуктов. Основные правила жарки, тушения, запекания		4	4
35	Пассерование овощей, его цель и значение. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей		4	4
36	Основные правила пассерования овощей. Технические приемы тепловой обработки продуктов		4	4
37	Значение классификации супов. Требования к их качеству		2	
38	Технология приготовления бульонов. Общие правила приготовления заправочных супов		2	2
39	Технология приготовления овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы		2	2

	национальной кухни			
40	Кулинарная характеристика изделий из теста. Значение мучных изделий в питании		2	
41	Классификация теста, способы разрыхления		2	2
Раздел 9. Калькуляция и учет				
42	Введение. Общие принципы организации учета на ПОП. Организация снабжения предприятий общественного питания	8	2	
43	Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Инвентаризация продуктов и тары		2	2
44	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Понятие о меню, учет сырья и готовой продукции.		2	
Раздел 10. Технология приготовления блюд				
45	Механическая кулинарная обработка	64	1	
46	Соусы. Значение соусов в питании человека. Их классификация.		1	
47	Технологические приемы приготовления соусов. Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных соусов.			4
48	Блюда, гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Ее значение в питании человека.		1	
49	Приемы приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий. Варка вязких каш, рассыпчатых, жидки, макаронных и бобовых изделий.			8
50	Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления.		1	
51	Приемы и приобретение навыков приготовления гарниров и вторых блюд из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей.			8
52	Блюда из рыбы. Значение горячих и холодных рыбных блюд в питании человека.		1	
53	Технология приготовления блюд из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов.			4
54	Блюда из морепродуктов и его значение.		1	
55	Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря, раков. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из рыбы и морепродуктов.			4
56	Блюда из мяса и мясных продуктов, его значение в питании человека.		1	
57	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Способы тепловой обработки мяса. Варка, жарка, тушение, запекание мясных блюд.			4
58	Блюда из субпродуктов, из рубленой котлетной массы. Время тепловой обработки различных мясных продуктов и способы его уменьшения.		1	
59	Правила приготовления мяса птицы и дичи		1	
60	Блюда из яиц и творога.		1	
61	Первичная обработка яиц, меланжа, яичного		1	

	порошка. Приготовление блюд из вареных, жареных и запеченных яиц. Холодные и горячие блюда из творога.			
62	Холодные блюда и закуски, их значение в питании человека. Их классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе.		1	
63	Приемы приготовления и приобретение навыков по приготовлению холодных блюд и закусок.			8
64	Сладкие блюда и напитки.		1	
65	Приемы приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.			4
66	Изделия из теста.		1	
67	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления. Песочное, бисквитное, заварное тесто и их изделия.		1	4
68	О диетотерапии. Лечебное и дробное питание.		1	
	Консультации	8		
	Экзамен	8		

Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка достижений обучающихся

Вид профессиональной деятельности	Наименование компетенций	Формы и методы контроля и оценки
Приготовление блюд из овощей	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	
	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	
	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
Приготовление супов и соусов	Готовить бульоны и отвары.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Готовить простые супы.	
	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
	Готовить простые холодные и горячие соусы.	
Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	

	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	
Приготовление холодных блюд и закусок	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Готовить и оформлять салаты.	
	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	
Приготовление сладких блюд и напитков	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка; решение ситуационных задач по практическому заданию
	Готовить простые горячие напитки.	
	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	

Виды контроля

Время проведения	Цель проведения	Формы контроля
Начальный или входной контроль		
В начале учебного года	Определение уровня развития обучающихся	тестирование
Текущий контроль		
В течение всего учебного года	Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Повышение ответственности и заинтересованности воспитанников в обучении. Подбор наиболее эффективных методов и средств обучения.	опрос, контрольное занятие, самостоятельная работа, тестирование
Промежуточный или рубежный контроль		

По окончании изучения темы или раздела.	Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся	контрольное занятие, зачет, самостоятельная работа
Итоговый контроль		
В конце курса обучения	Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов.	зачет и/или экзамен

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений.	
	Балы (оценки)	Вербальный аналог
90 – 100 %	5	Отлично
80- 89 %	4	Хорошо
70 – 79	3	Удовлетворительно

Балл	Теоретические вопросы
«Отлично»	грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично
«Хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (2-3 ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично
«Удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (1-2 по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах)

Формы проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Информационно-методические условия реализации программы:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочая программа учебных предметов;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

Материально-технические условия реализации программы.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: швейный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, стенды, плакаты, оборудование для практических работ, инструкционные карты по темам, комплекты раздаточного материала.

Плакаты:

1. Сроки хранения продуктов
2. Пища
3. Рациональное питание
4. Ассортимент мельхиоровой и стальной посуды
5. Хрустальная и стеклянная посуда
6. Комплектные фарфоровые изделия
7. Блюда из овощей
8. Форма нарезки картофеля,
9. Форма нарезки лука;
10. Кулинарная разделка туши говядины
11. Кулинарная разделка туши свинины.
12. Кулинарная разделка туши баранины
13. Полуфабрикаты из свинины и баранины
14. Полуфабрикаты из говядины
15. Первые блюда
16. Обработка чешуйчатой рыбы;
17. блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
18. блюда и гарниры из картофеля и овощей
19. рыба отварная и припущенная
20. рыба жареная
21. Блюда из мяса и мясных продуктов
22. Блюда из говядины,
23. блюда из свинины
24. Блюда из курицы
25. Строение яйца
26. Блюда из яиц и творога
27. Холодные блюда и закуски
28. Бутерброды
29. Сладкие блюда (напитки, кисели, сладкие блюда)
30. Изделия из заварного теста
31. Изделия из слоеного теста
32. Изделия из дрожжевого теста
33. Изделия из песочного теста

Иллюстрированное пособие. Кулинария.

1. Механическая обработка продуктов.
2. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.

3. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.
4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания.

Муляжи: холодные блюда и закуски; блюда из овощей, круп, макаронных изделий; мясные и рыбные блюда; блюда из яиц и творога, изделия из теста. (40 штук).

Натуральные образцы: ассортимент круп, макаронных и бобовых изделий, ассортимент вкусовых приправ, ассортимент кофе, ассортимент чая, овощей; столовая посуда, чайная посуда, столовые приборы.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар», - Ростов-на -Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях.-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. —М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. — м.:Академия, 2009г.
19. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». -М.. «Высшая школа» 1989г.
20. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
21. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
22. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2007г.
23. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. —М.: Академия, 2010г
24. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. —М.: Академия, 2010г
25. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. —М.: Академия, 2010г
26. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. —М.: Академия, 2010г
27. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2002г.
28. Поляков В.А., Соколов Б.А., Уланов В.Г. «Методика трудового обучения и воспитание учащихся в межшкольных учебно-производственных комбинатах».-М.: Просвещение 1979г.
29. Учебный проект «Технология в логике проектной деятельности» Сост. Ч.Г.Гараев - Казань: РИЦ «Школа», 2000г.
30. Ничипорович Л.И. «Торты» Минск: современный литератор, 1999г.

31. Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
32. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М : Просвещение, 1993г.
33. Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
34. Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки».- М.: Ниола 21-век, 2000г.
35. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
36. Журналы «Школа и производство» за 1998-2001г.

ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ.

1. [HTTP://4VKUSA.RU](http://4vkusa.ru)
2. [WWW.GOOD-COOK.RU](http://www.good-cook.ru)
3. [WWW.POVARA.RU](http://www.povara.ru)
4. [HTTP://WWW.PIATTO.RU/](http://www.piatto.ru/)
5. [HTTP://WWW.COOK-ALLIANCE.RU/](http://www.cook-alliance.ru/)
6. [HTTP://WWW.WEBFOODS.RU/](http://www.webfoods.ru/)
7. [HTTP://D000.RU](http://d000.ru)
8. [HTTP://WWW.EDATODAY.RU](http://www.edatoday.ru)
9. [HTTP://WWW.EDA-INFO.RU](http://www.eda-info.ru)
10. [HTTP://EDA-SERVER.RU/](http://eda-server.ru/)
11. [WWW.TRKODEKS.RU](http://www.trkodeks.ru)
12. [WWW.OXTRUD.NAROD.RU](http://www.oxtrud.narod.ru)
13. [HTTP://WWW.COOKING.RU/](http://www.cooking.ru/)
14. [WWW.C – KONDOR.RU](http://www.c-kondor.ru)

ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.
3. Технология приготовления блюда «Сырники»

Билет № 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»

Билет № 3

1. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.
3. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом»

Билет № 4

1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).
2. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технология приготовления заправочных супов.
3. Технология приготовления блюда «Кыстыбый»

Билет № 5

1. Организация рабочих мест.
2. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Манты»

Билет № 6

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания
3. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»

Билет № 7

1. Значение мясных блюд для питания человека. Классификация мясных блюд и способы приготовления.
2. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
3. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»

Билет № 8

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Культура труда. Требования различных групп профессий, областей деятельности и рынка труда к работнику. Профессиональная карьера. Трудоустройство, служба занятости.
3. Технология приготовления блюда «Бефстроганов»

Билет № 9

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.
2. Правила личной гигиены работников общественного питания.
3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»

Билет № 10

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Основы рационального питания.
3. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»

Билет № 11

1. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.
2. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
3. Технология приготовления «картофельные котлеты»

Билет № 12

1. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Первичная обработка птицы полуфабрикаты из них. Заправка птицы.
2. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация. Технология приготовления сладких блюд.
3. Технология приготовления «Суп молочный с вермишелью»

Билет № 13

1. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикаты из них
2. Напитки. Кулинарная характеристика горячих и холодных напитков. Правила заваривания чая и приготовление кофе.
3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом»

Билет № 14

1. Пищевая ценность субпродукты. Виды. Обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Способы определения качества субпродуктов.
2. Значение соусов для питания Соусы с мукой и без муки, его производные. Технология приготовления соуса красного основного.
3. Технология приготовления блюда «Макароны по - флотски»

Билет № 15

1. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов в пищевых продуктах. Их роль в обмене веществ.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Технология приготовления блюда «Запеканка из крупы со свежими фруктами»

Билет № 16

1. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Значение рыбы в питании. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы. Способы обработки чешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Бракераж готовой продукции
3. Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве.
3. Технология приготовления блюда «Печенье песочное»

Билет № 19

1. Продукты растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение. Основные, комбинированные, вспомогательные способы. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки
3. Технология приготовления блюда «Оливье»

Билет № 20

1. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда
2. Виды круп. Основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Технология приготовления блюда Сельдь под шубой»

Наименование профессии "Повар"

Количество недель/часов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 355657241185316324136411458373773346058785353939

Владелец Скворцова Елена Леонидовна

Действителен с 01.11.2022 по 01.11.2023