МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»





Основная программа повышения квалификации рабочих, служащих по профессии: 16675 Повар 5 разряд

Рассмотрена на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж». Протокол № 1 от 01.09.2023г.

Согласовано: Зав. отделением СО Безуглая С.Т.

Руководитель МК Н.А. Бокова

Разработчик: ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»

1. Цели и задачи реализации программы

Основная программа повышения квалификации рабочих, служащих направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня по профессии 16675 Повар.

Целью программы является обучение лиц при наличии опыта не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование:

- не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

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

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Требования к знаниям и умениям слушателя по итогам изучения профессиональной программы в соответствии с Профессиональным стандартом Повар (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) (4 уровень квалификации): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.

2.2 Требования к результатам освоения программы – Повар 5-го разряда

С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:

иметь практический опыт

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Контроль выполнения помощником повара заданий.
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Нарезка и формовка овощей и фруктов.
- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда.

- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.
- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.
- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.
- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.
- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.
- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Должен знать:

- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.
- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.
- Изготовлять 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.

Должен уметь:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
- 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.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Требование к образованию и обучению: среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), профессиональное обучение — программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

3.Содержание программы

Категория слушателей: лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы повышения квалификации).

Трудоемкость обучения: 120 академических часов.

Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.1.Учебно-тематический план

				В том чис	ле	Форма
№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	лекции	практ. заняти я	промеж. и итог. контроль	Форма контроля 7 зачет
1	2	3	4	5	6	7
	Общепрофессиональный цикл	5	4		1	
1	Охрана труда	5	4	100	1	зачет
1.1	Организация охраны труда на предприятиях.	2	2			
1.2	Производственная безопасность.	3	2		1	
100	Профессиональный цикл					
2	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	15	4	10	1	зачет
2.1	МДК.02.02 Процессы	15	4	10		

	приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
2.1.1	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации заправочных супов, супов — пюре, молочных, сладких, холодных супов, основных и производных соусов на мучной пассеровке.	3	1	2		A - A - A - A - A - A - A - A - A - A -
2.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	3	1	2		
2.1.3	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров.	3	1	2		
2.1.4	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	3	1	2	N. O. M. O.	en en egen kom kind de egen ku
2.1.5	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	3		2	1	
3	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8	1	6	1	зачет
3.1	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	8	1	6		
3.1.1	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	2		2		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
3.1.2	Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых, вареных овощей разнообразного ассортимента.	3	1	2	1 to	र कराउस प्राची करण हुन्। 1
3.1.3	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы.	3		2	1	
4	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	1	4	1	зачет
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к	6	1	4	THE STATE OF THE S	

	десертов, напитков разнообразного ассортимента	6				
4.1.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	3	1	2		
4.1.2	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	3		2	1	22.00
ПП 01	Производственная практика	80	5	77	3	
and the beauty of the control of the	Квалификационный экзамен: - практическая квалификационная работа по профессии Повар	6			6	Практиче ская квалифи кационна я работа
	итого:	120	10	97	13	n paoora

3.2. Календарный учебный план

THE RESERVE TO SELECT THE RESERVE TO SERVE	3.2. Календарный учеоный план							
Период	Наименование раздела, модуля							
обучения	1 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7							
(дни, недели) [*]								
1 неделя – 2	Охрана труда							
неделя	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих							
	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных							
N TO THE RESERVE OF THE PERSON	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и							
Andrew College Company of the	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							
3 неделя	Производственная практика							
1 день	Практическая квалификационная работа							
A STATE OF THE STA	The state of the s							

Учебная программа учебной дисциплины "Охрана труда"

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен знать:

организацию охраны труда на предприятиях общественного питания виды травматизма, оказание первой помощи и профессиональные заболевания требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам

Тема 1 Организация охраны труда на предприятиях. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Опасные факторы при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. Травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 2 Производственная безопасность.

Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам. Обеспечение электробезопасности. Защита от поражения электрическим током.

Вредные производственные факторы: понятие, определение и характеристика вредных веществ, классификация.

Освещение производственных помещений.

Защита от производственного шума и вибрации.

Пожарная безопасность технологических процессов. Система предотвращения пожаров и взрывов.

Зачет по учебной дисциплиже

"Охрана труда"

Выберите один правильный ответ

- 1. Служба охраны труда создается или вводится должность специалиста по охране труда на предприятици численность работников которого превышает:
- а) 50 человек
- б) 100 человек
- в) 150 человек
- г) 200 человек
- 2. Какие квалификационные требования предъявляются к начальнику отдела охраны труда?
- а) высшее техническое образование, стаж работы по охране труда на инженерных и руководящих должностях пять лет
- б) высшее техническое образование
- в) среднее профессиональное образование, стаж работы на технических должностях пять лет
- г) потребовать от работника выполнения трудовых обязанностей
- 3. Включается ли в срок носки теплой специальной одежды и теплой специальной обуви время ее хранения в теплое время года?
- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях
- Γ) все перечисленные в ответах «а» «в»
- 4. Подлежит ли расследованию и учету травма, полученная во время междусменного отдыха при работе вактовым методом?
- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях
- г) во всех случаях
- 5. Несчастный случай, о котором не было своевременно сообщено работодателю, подлежит расследованию со дня поступления заявления от пострадавшего или доверенного лица в течение:
- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) одного месяца
- г) одного года
- 6. В какой срок должен быть расследован комиссией несчастный случай, в результате которого двое пострадавших получили тяжелые повреждения здоровья?
- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) одного месяца
- г) одного года
- 7. В какой срок работодатель обязан выдать экземпляр акта о несчастном случае на производстве пострадавшему после завершения расследования несчастного случая?
- а) 3-дневный
- б) 5-дневный
- в) 15-дневный
- г) одного года
- 8. Сколько лет хранится у работодателя экземпляр акта расследования группового несчастного случая?
- а) 5 лет
- б) 10 лет
- в) 45 лет

- г) 50 лет
- 9. С какого числа начал действие Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, утвержденный приказом Минздрав соц развития России от 31 августа 2007 г. № 569?
- а) 1 сентября 2007 года
- б) 1 декабря 2007 года
- в) 1 сентября 2008 года
- г) 1 сентября 2009 года
- 10. Сколько времени должен храниться в организации журнал учета инструктажей по технике безопасности?
- а) до замены новым журналом
- б) 10 лет
- в) 45 лет
- г) 50 лет
- 11. Проводится ли инструктаж на рабочем месте с надомниками?
- а) да
- б) нет
- в) зависит от локальных нормативных актов конкретной организации
- г) не всегда
- 12. Какой инструктаж по охране труда работодатель обязан провести с работником, вышедшим на работу после отпуска продолжительностью 90 календарных дней?
- а) повторный
- б) внеплановый
- в) целевой
- г) вводный
- 13. Какие инструктажи проводит непосредственный руководитель работ?
- а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный
- б) первичный на рабочем месте, повторный, целевой
- в) внеплановый, целевой, первичный на рабочем месте, повторный
- г) вводный
- 14. Пересмотр инструкции по охране труда должен проводится не реже одного раза в:
- а) год
- б) три года
- в) пять лет
- г) шести лет
- 15. Как часто проводят аттестацию рабочих мест?
- а) не реже одного раза в пять лет
- б) не реже одного раза в 10 лет
- в) по предписанию инспекции труда
- г) один раз в год
- 16. Какой штраф предусмотрен для юридического лица, не выполнившего в установленный срок решение органа государственного контроля?
- а) 10000-20000 руб.
- б) 30000-50000 руб.
- в) 5000 руб.
- г) 4000 руб
- 17. Разрешено ли работнику выносить средства индивидуальной защиты за пределы организации?
- а) разрешено в отдельных случаях
- б) разрешено
- в) запрещено
- г) иногда

- 18. Как часто руководители и специалисты проходят очередную проверку знаний требований охраны труда?
- а) один раз в пять лет
- б) один раз в год
- в) один раз в три года
- г) не реже одного раза в 10 лет
- 19. Инструктаж по электробезопасности неэлектротехнического персонала должен проводиться:
- а) один раз в шесть месяцев
- б) один раз в год
- в) один раз в три года
- г) один раз в пять лет
- 20. Работника, не прошедшего обязательный периодический медицинский осмотр:
- а) штрафуют
- б) отстраняют от работы
- в) отправляют в административный отпуск
- г) разрешено в отдельных случаях

Ключи к тесту

									DAAU A			f								
№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	a	a	a	a	В	б	a	Г	Г	б	a	б	В	В	a	a	б	В	б	a

Критерии оценивания работы

Оценка «5» (отлично) – даны правильные ответы как минимум на 18 вопроса, максимум на 20;

Оценка «4» (хорошо) – даны правильные ответы как минимум на 17 вопросов, максимум – на 19;

Оценка «3» (удовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 14 вопросов, максимум – на 16;

Оценка «2» (неудовлетворительно) – даны правильные ответы как минимум на 13 вопросов.

Учебная программа

ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель

должен знать:

Характеристику процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, домашней птицы, дичи и

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен уметь:

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации бульонов, отваров для супов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию заправочных супов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию супов - пюре

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию молочных, сладких, холодных супов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации основных и производных соусов на мучной пассеровке

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию блюд и гарниров из овощей, грибов

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию блюд из яиц, творога, сыра

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд и закусок из мяса

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика

Тема 1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров для супов. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации заправочных супов

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров для супов. Приготовление бульонов.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации заправочных супов.

Особенности приготовления супов: борщей, щей, рассольников, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Супы – пюре: ассортимент, значение в питании.

Особенности приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Молочные супы: ассортимент, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству. Сроки и условия хранения.

Сладкие супы: ассортимент, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству. Сроки и условия хранения.

Холодные супы: ассортимент, значение в питании. Особенности приготовления, требования к качеству. Сроки и условия хранения.

Процессы приготовления, подготовки к реализации основных и производных соусов на мучной пассировке.

Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.

Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок.

Практическое занятие 1

1. В таблице укажите характерные особенности различных щей

Щи	Жидкая основа	Вид капусты	Форма нарезки	Особен	ности
2	*		капусты	рецептуры	подачи
Щи из свежей					

капусты с	72 17						
картофелем		4,					
Щи из свежей	1				# # # # # # # # # # # # # # # # # # #		
капусты		100					
Щи из квашеной	* -					V	
капусты с							
картофелем		•		*			
Суточные					2.5 LIH W. 11.50.50-51-10.01 (MI)		
Уральские		6 3 - 600		2.75	The state of the s		ACTOR COMMISSION
Зеленые		1					The same of the sa

2. В таблице укажите характерные особенности различных борщей

Борщ	Бульон	Форма нарезки свеклы	Особенности			
			рецептуры	подачи		
С капустой и	7			The second secon		
картофелем	1 g					
«Украинский»	N					
**						
«Флотский»	*					
«Московский»	i i					
«Сибирский»						

3. Заполнить таблицу, указав требования к качеству блюд

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				The second second with the second sec
Щи				
Рассольники	1 36 18	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	3 15	
Овощные				The state of the second st
Из круп	* American ng seneral water ne a nasawanin a ni zi	tioner in constitute sellen ein die festeren in Andrinaest	TEAM I SHE HELMI KOOD HIEM TONG OWNER.	to outside the continue of exception of the
С макаронными изделиями	9			the responsible of the residential
Суп-пюре	3		experience of the state of the second of the second	The control of the co
Молочные	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		make to the second and the day of the second and th	and the second of the second o
Окрошки			THE THE PROPERTY OF STREET WAS TAKEN	
Сладкие				The second of th

4. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	1	Варианты ответов	Ответ
		The second secon	

1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1.Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	кислота, крахмал	
4. Как подготовить сухофрукты?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	1
5. С чем отпускают сладкий суп?	4. Со сметаной или сливками	2
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	5. Перебрать, промыть, очистить от	3
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких	кожицы и семян, нарезать	4
супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	5
9. Когда вводят крахмал в суп?	7. Фруктовый отвар	6 7
10. Что составляет плотную основу супа для	8. Из кожицы, сердцевины	,
сухофруктов?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с	8
	ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	9
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		10
	10. Развести охлажденным отваром	
	11. В конце варки	
	12. В начале варки.	
5. Указать ингредиенты и техноло	THE COUNTY OF TH	

5. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления соуса майонез

А) ингредиенты

Практическое занятие № 2

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты		Co	рус	
a .	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон	3. 4.10 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5		1	
Вода				9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Масло сливочное			3	
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная			The second secon	
Сок лимонный				
Соль		3		
Сухари из хлеба				
Яйца				

2. Составьте таблицу по указанной форме

Б) технологическая последовательность приготовления_

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

- 3. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?
- 4. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?
- 5. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Тема 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления каш разной консистенции, ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Приготовления изделия: каш, биточков, запеканок, пудингов. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Практическое занятие №1

1. Используя сборник рецептур заполните таблицу расчета выхода ингридиентов. Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Вариант	Каша			
1	рассыпчатая	вязкая	жидкая	
	Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л	Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко —	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода —	
	Выход — 2,1 кг	Выход —	Выход —	
2	Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода —	Крупа манная — 1 кг Молоко, вода —	
-	Выход — 2,8 кг	Выход —	Выход —	

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа не доварена.

3. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное использование
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		12
Лапшевник		
Фасоль в томате		

Практическое занятие №2

Решение задачи

Задача №1.

Рассчитайте количество отходов при механической обработке 100кг моркови, если процент отходов составляет 20%.

Задача №2. Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций вязкой рисовой каши

Задача №3. Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 30 порций блюда «Пюре из бобовых с пассированным луком и жиром».

Задача №4. Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций блюда «Макаронник»

Тема 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра.

Значения в питании блюд из яиц, творога, сыра.

Правила и способы варки яиц, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд.

Технология приготовления горячих блюд из творога.

Технология приготовления блюд из сыра.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров.

Значения изделий из теста.

Способы разрыхления теста.

Приготовления дрожжевого (опарного и безопарного) теста.

Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи, беляши, пончики.

Технология приготовления пресного теста (пельмени, вареники, чебуреки, лапша домашняя). Практическое занятие №1

- 1. Ответить на вопросы
- 1. Перечислить виды яичных продуктов. 2. Дать определение меланжу и яичному порошку.
- 3. Назовите виды яиц в зависимости от сроков хранения.
- 4. Какие изменения происходят в яйцах при тепловой обработке?

. Itak onpon	ADIOTOX Ra TOOTES	яиц?	Marina and American		
. Какими пр	одуктами можно	заменить свежие	куриные яй	ца?	
		WOLDSHIE DOUGH II II	THREE THREE T	аспользование яи	T R
	таолицу, указав ги от способа ва	условия варки и к	улинарнос к	iciio/ib3obaniic /iiii	, D
	арки яиц		арки	Кулинарное ис	пользовани
			odk ar ra - w		
В мешочек»	** *** *** *** *** *** *** *** *** ***				
Зкрутую					
В мешочек» б	ез скорлупы				
		кую последовател	ьность приг	отовления омлета	
фарширова	анного мясными	продуктами			
<i>Триготовляю</i> :	т омлетную мас	ccy			
Практическо	е задание 2		-	12°	
		ав показатели ка			Цвет
Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	цвет
Яичница-	e e				
глазунья					
Омлет					
жареный Омлет			120 00 00 00		2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
запеченный	6 % 6				
Прачена	ix	34 388 B 14 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			and the second s
2. Прололжи	ть технологичес	кую последовател	ьность приг	отовления пудин	га запеченно
		•			
3. Заполнит	ь таблицу, указ	ав показатели ка	чества блю	д из творога	
Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Вареники с					
	4.				
-					Control of the Contro
фаршем					
фаршем Вареники	1		- 194 - 19 - 194 -		CHANGE CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR
фаршем Вареники ленивые		1			
творожным фаршем Вареники ленивые Сырники			water the property of the property of the	THE ROLL WITH LEVEL AND A CONTROL OF	and the second order the second order to the second or the second order to the second
фаршем Вареники ленивые Сырники					
фаршем Вареники ленивые Сырники Запеканки из				* 2	
фаршем Вареники ленивые					

нерыбного водного сырья.

Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Технология приготовления рыбы отварной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы припущенной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы жареной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления рыбы запеченной, тушеной. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила подачи и оформления.

Технология приготовления горячих закусок из нерыбного водного сырья. Правила подачи и оформления.

Практическое занятие №1

1. Впишите названия блюд из котлетной массы в таблицу и заполните ее полностью по образиу

Блюдо	Количество полуфабриката, форма, панировка	Вид тепловой обработки	Гарнир	Coyc
Котлеты рыбные	12 шт., овально- заостренные, сухари	Жаренье основным способом	Картофель отварной, жареный, пюре, каши	Томатный, сметанный

2. Заполнить пропуски.

В качестве горячего олюда отварной мускул п	годают с соусами
его также тушат с	, жарят во
запекают с	, готовят плов; им
фаршируют, из котлетной	й массы готовят,

3. Составить технологическую карту на блюдо «Рыба, запеченная в соусе с грибами», рассчитать количество продуктов на 45 порций. Записать требования к качеству блюда, правила подачи, сроки хранения.

Практическое занятие №2

1. Решить ситуационную задачу.

Рассчитать продукты для приготовления соуса парового к 50 порциям рыбы припущенной в ресторане. При брокераже соуса оказалось, что на его поверхности образовалась плотная пленка. В чем причина дефекта? Можно ли его устранить?

- 2. Составить технологическую карту на блюдо «Рыба отварная в соусе «Белое вино», рассчитать количество продуктов на 18 порций блюда. Указать, какой инвентарь, оборудование необходимы для приготовления этого блюда.
- 3. Решить ситуационную задачу

При бракераже блюда «Рыба, запеченная с сметанном соусе с грибами» оказалось, что соус имеет сероватый цвет с включениями белого цвета. В чем причина? Как этого избежать?

Тема 5 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из мяса, горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из мяса.

Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясных продуктов.

Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления жареных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд. Технология приготовления тушеных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд. Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Правила подачи и оформления блюд. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Правила подачи и оформления блюд. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления горячих закусок из мясопродуктов. Правила подачи и оформления блюд

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика.

Технология приготовления отварных и припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи и оформления блюд.

Технология приготовления жареных, запеченных, тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи и оформления блюд

Практическое занятие №1

1. Выбрать верный вариант технологического процесса приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) Мясо, нарезанное брусочками, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3-5 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассированным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения;
- Б) Мясо, нарезанное кубиком, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 5-10 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассированным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения;
- В) Мясо, нарезанное брусочками, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3-5 мин. Обжаренное мясо соединяют с пассированными овощами, заливают соусом томатным, доводят до кипения.
- 2. Определите состав продуктов необходимых для приготовления блюда «Азу»:
- А) говядина, томатное пюре, лук репчатый, огурцы соленые, картофель, чеснок, масло растительное, соль;
- Б) говядина, картофель, морковь, петрушка, лук репчатый, капуста белокочанная, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон, соль.
- В) говядина, томатное пюре, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, картофель, чеснок, масло растительное, сметана, соль.

3. Ответьте на вопрос.

- 1 Укажите состав рубленой массы.
- 2 Укажите режим жаренья бифштекса и продолжительность дожаривания в жарочном шкафу.
- 3 Назовите способы подачи бифштекса.
- 4 Каковы потери при жарении изделий из рубленой массы?
- 5 Назовите требования к качеству бифштекса.
- 6 Составьте схему приготовления бифштекса рубленого по следующему набору продуктов: измельченное мясо; свиной шпик, нарезанный кубиками 5 х 5 мм; соль; специи; вода или молоко; гарнир.

Практическое занятие №2

1. Заполнить таблицу, укав способ определения степени готовности таких блюд, как постбиф и бифштекс, по внешним признакам

Степень готовности блюда	Внешние признаки	Способ определения
С кровью	A CONTRACT OF THE PROPERTY OF	The state of the control of the cont
Полу прожаренное		
Прожаренное		

2. Ответить на вопросы

- Что следует предпринять, если при жарении крупных кусков мяса корочка на поверхности образуется раньше, чем изделие прожарится?

- Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37 %, а ромштекса 27 %?
- Какой прием нужно использовать, чтобы при жарении мелкими кусками мясо не теряло большого количества жидкости?
- 3. Составить технологическую карту на блюдо «Шашлык по-кавказски». Указать правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Зачет по ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления супов-пюре. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 2

Описать технологический процесс приготовления борщей. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 3

Описать технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения. Задание 4

Описать технологический процесс приготовления блюд из запеченого мяса и птицы. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения. Задание 5

Описать технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы во фритюре. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа

ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен знать:

Организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен уметь:

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок Осуществлять приготовление, подготовку к реализации холодных соусов, салатных заправок Осуществлять приготовление, подготовку к реализации салатов из разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, подготовку к реализации холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы

Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Значение, пищевая ценность холодных блюд и закусок.

Технология приготовления бутербродов: ассортимент, правила подачи и оформления.

Практическое занятие №1

- 1. Выбрать правильный ответ
- 1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см 0,7 см, называются:
- а) валованы;
- б) канапе:
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

- 2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками как сладкими, так и несладкими, называются:
- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.
- 3.Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.
- 4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.
- 5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом?
- 6.Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.
- 7. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.
- 2. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

1 Установите соответствие заправок и соуса продуктам для их приготовления.

	Заправка и соус	Продукты
1	Для салатов	
2	Горчичная	А) масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3 %, соль;
3	Соус майонез	Б) масло растительное, горчицы, уксус 3%,
		соль, сахар, перец черный молотый;
		В) масло растительное, уксус 3%, сахар, соль,
		перец черный молотый

- 1. Перечислить все виды заправок и указать их назначение.
- 2. Составить технологическую схему приготовления соус «Майонез».
- 3. Дать качественную характеристику соусу «Маринад овощной с томатом» по следующим показателям:
- внешний вид (форма нарезки овощей)
- цвет
- вкус
- аромат
- консистенция.

Тема 3 Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых, вареных овощей разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации салатов из разнообразного ассортимента.

Технология приготовления салатов из сырых овощей: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления рыбных и мясных салатов: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления винегретов: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Практическое занятие №1

- 1. Правила выбора основных продуктов для салатов из сырых и вареных овощей и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями
- 2. Органолептическая оценка качества готовой продукции.
- 3. Технология приготовления, оформления и отпуска салата- коктейль с ветчиной и сыром.
- 4. Технология приготовления, оформления и отпуска салата Греческий. Оформление и правила подачи. Требования к качеству, сроки хранения.
- 5. Технология приготовления, оформления и отпуска салата из вареных овощей винегрет с сельдью. Оформление и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

Практическое занятие №2

- 1. Ответить на вопросы
- 1. Перечислите салаты из вареных овощей
- 2. Какая форма нарезки используется для вареных овощей
- 3. Какие продукты используются при оформлении салатов
- 4. Какова норма отпуска салатов из вареных овощей?
- 5. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?
- 2. Укажите, какие из перечисленных продуктов входят в состав салатов, указанных в таблице: картофель, огурцы соленые, яйцо, мясо отварное, курица отварная, рыба отварная, зеленый горошек, крабы, креветки, салат зеленый, зелень, помидоры, майонез, соус «Южный»

Салат «Столичный»		Салат	«Рыбный»
продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки
9			

Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы

Технология приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления холодных закусок из мяса и птицы: ассортимент, правила оформления. Условия и сроки хранения.

Практическое занятие №1

1. Продолжить технологическую последовательность приготовления следующих закусок из сельли:

закусок из сел	ьди.		
Сельдь с гарниром:			
Подготовка сельди:			
	1		
Гарнир:			
	\$ a		
Coyc:			
Coye			
Сельдь с картофелем и	MACHOM.		
_			
Подготовка сельди:			
Гарнир:			
Coyc:		And the second	and the second
Сельдь рубленая:			
Компоненты, входящие	в состав блюда:		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
Оформление и отпуск:			
Оформиение и отщучие			
2. Почему для п маринадом, а	риготовления рыбы по затем охладить?	д маринадом ее рекомен	ндуется залить горячим
	3	NAPOTOTI HOUTOTO	рпения отрарного язык
		едовательность пригото	вления отварного извис
с двумя гарни			
Отваривают язык			
		415	
2			
Практическое заня	mue №2		
1. Почему холод	цные блюда и закуски с	следует готовить неболь	ьшими порциями и
быстро реали	зовывать?		
obiotpo para			200
2 Заполнить таб	липу указав условия.	продолжительность и т	емпературу хранения
	Jimmy, ykasab yenebibi,		
закусок	Условия хранения	Продолжительность	Температура
Блюдо	у словия хранения	хранения	хранения
Сельдь с гарниром	2		
Рыба под маринадом			7 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 1
Рыба под майонезом	COLUMN CANAGES 1 2 12013		The second secon

язык с гарниром	
паштет из печени	
2 0	

- 3. Составить технологические схемы:
- паштет из печени;
- филе птицы под майонезом.

Зачет по ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 2

Описать технологический процесс приготовления закусок из рыбы и мяса. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 3

Описать технологический процесс приготовления соусов для салатов, заправок. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля слушатель должен знать:

Ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;

Органолептические способы определения готовности;

Технику порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Методы приготовления горячих сладких десертов, правила их выбора с учетом типа питания,

Кулинарные свойства основного продукта;

Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

должен уметь:

Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

Выбирать, подготавливать ароматические вещества;

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса готовые блюда;

Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- использовать и выпежать различные виды готового теста;

Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов

Желе из плодов и ягод свежих, яблочное, из лимонов, апельсинов, мандаринов, из молока; многослойное желе: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения: Муссы: клюквенный, яблочный; самбуки абрикосовый, из йогурта и творожной массы; крем ванильный из сметаны: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения: Замороженные блюда (мороженое, пломбир, парфе): технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. *Практическое занятие №1*

1. Ответить на вопросы

1. Какие желирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?	
1. Teater Meshipy 10-1-1-1	The second of the second

Мусса от желе	1,000			**			
Самбука от мусса							
3.Каким образом	можно осветл	ить желе? _		28 1 218 75 5			
4.При какой темп	ературе взбив	вают мусс? _	1997 - 199	11/27			
2. Заполнить та	блицу, указа	в технологи	ческие пон	сазатели в	зависим	ости	от видов
киселей		<u> </u>			101		
Показат	ель			Кисели	- Y		
1/		жидки	e Cp	едней густо	ты	r,	устые
Количество крахма				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- Paris - 11		
Кулинарное исполь					2		
Посуда для отпуска	WINE WARREN	7070000000					
3.Заполнить табл Блюдо Вн	ешний вид	показатели	качества х	олодных с.	падких (олюд	
Компот	ешнии вид	Цвет	Вкус	3	Вапах	Ко	нсистенци
Кисель		the state of the s		military a sign of a			Andrew Company
Желе						- 2	- various transmit
Mycc		4 - 10111 - 111					
Самбук							
Крем				19			
готовят сироп	рассчитайте ій для приго:	потребност говления бл в пустые ячей	ь в продук [.] пода «Самб	гах (брутто бук яблочн ы	и нетт	авлен о) на с	ные в
Наименование		Масса брутт	and the state of t	<u>, </u>	M		
продуктов	2			2	Macca		
	порции,		7 порций	V-10 10	1 пор		7порций
	гр	гр	гр	порции,	LI)	гр
Яблоки	238			гр	-		
Сахар	60			210	-		5.60 II 9 II 100.000 A II 100
Желатин	4,5			60			
Яйца (белки)	14,4			4,5			
Вода для желатина			Page Street Control	14,4	-		Control of the same
Выход Выход	120			126			distribution of the second
				300		The state of the s	
Составьте техноло	лическую по	оспедователи	ьность вып	олнения о	сновных	опер	аций при
приготовлении блю			r amana				
Последовател	IDDUCTO ICAH	«Самбук	х операции яблочный»	при приго	товлен	ии дес	ерта

2.В чем отличие:

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

		The second secon
6		
7		
8		The second secon
9		
10		
11		
12	1	
13		
14		

Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Значение в питании, пищевая ценность, классификация, ассортимент горячих сладких блюд: пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки, гурьевская каша, сладкие омлеты

Гренки с плодами и ягодами, пудинг рисовый: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. Яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки: рецептуры, технология приготовления,

оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами (гурьевская каша), сладкие омлеты: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения

Практическое занятие №1

1.	Продолжить технологическую последовательность приготовления яблоки в
	тесте:
приго	товление жидкого теста (кляр):
подго	товка яблок:
приго	товление блюда:

2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками и корицей»: Последовательность технологических операций при приготовлении десерта

«Шарлотка с яблоками и корицей»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	The second of th
6	
7	
8	
9	
10	
11	d
12	
13	
14	The state of the s

1. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Суфле шоколадное»: Последовательность технологических операций при приготовлении десерта

4.2			
«Суфле	πονοπο	TITTOP	
WC A MITC	шокола	ДПОС	"

№ операции	Наименование операции
1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
2	
3	
4	
5	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	*
13	
14	

2. Заполнить таблицу, указав показатели качества горячих сладких блюд

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенц
Пудинг					
Каша гурьевская					
Шарлотка с яблоками					
Яблоки в тесте				, i	
Суфле ванильное					
Яблоки печеные со взбитыми сливками			ê.		

Зачет по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Задание 1

Описать технологический процесс приготовления холодных сладких блюд. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 2

Описать технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Задание 3

Описать технологический процесс приготовления горячих напитков. Правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.

Учебная программа произволственной практики

4 7 24 1	производетвенной практики	
No	Наименование темы	Количество часов
п/п		
ПМ.	2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горя	чих блюд, кулинарных
издел	ий, закусок разнообразного ассортимента – 32 часа	-
1	Блюда и гарниры из отварных и припущенных, жареных,	8
	тушеных и запеченных овощей. Приготовление и оформление	
	блюд из яиц и творога.	

2	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной,	8
	жареной во фритюре, тушеной и запеченной рыбы.	
	Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление блюд	
	из рыбной котлетной массы.	
3	Приготовление блюд из отварного мяса, жареных крупным	8
	куском, натуральными порционными и панированными	
	кусками, из котлетной массы.	
4	Приготовление блюд из мяса мелкими кусками, тушеных и	7
	запеченных. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи,	w
	кролика. Приготовление блюд из субпродуктов.	
5	Зачет	1
ПМ.0	3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холо	дных блюд, кулинарных
издел	ий, закусок разнообразного ассортимента - 24 часа	50
1	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного	8
	ассортимента. Приготовление бутербродов: открытых,	
	закрытых, простых, сложных	1
2	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей,	8
	винегретов. Приготовление блюд из закусок из овощей, яиц и	
	грибов.	
3	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного	7
	водного сырья. Приготовление холодных блюд и закусок из	
	мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
4	Зачет	1
пм (04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	и холодных и горячих
сладі	ких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент	ra – 24 часа
1	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких	8
	блюд	
2	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд	8
3	Приготовление, подготовка к реализации холодных, горячих	7
	напитков	
Lance Control Control	Зачет	The transfer of the second sec

Оценивание результатов производственной практики осуществляется на основании следующих критериев:

Критерий оценивания	Оценка
в полном объеме выполнение работы с соблюдением норм охраны труда и	«Отлично»
техники безопасности при приготовлении блюд, самостоятельно,	v
качественно и правильно выполнять работы в соответствии с	É
технологическими процессами, правильно использовать оборудование,	
приспособления и инструменты;	A commence of the second contract of the seco
в полном объеме выполнение требований по охране труда и технике	«Хорошо»
безопасности; незначительные отклонения от технологических процессов	
при приготовлении блюд; правильно использовать оборудование,	
приспособления и инструменты;	The state of the s
незначительные нарушения охраны труда и техники безопасности в	«Удовлетворитель
отдельных этапах работы, несоблюдение этапов технологических процессов	но»
при приготовлении блюд; нарушения при использовании оборудования,	
приспособлений и инструментов.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, отсутствие знаний	«Неудовлетворите
при выполнении технологических процессов приготовления блюд; неумение	льно»
правильно использовать оборудование, приспособления и инструменты.	2000 1 4 2 1 200 1 200 1 200 1 200 1 200 200 1

Квалификационный экзамен:

- практическая квалификационная работа

Порядок организации и проведения практической квалификационной работы

Практическая квалификационная работа проводится в учебной лаборатории колледжа.

Перед началом итоговой аттестации проводится жеребьевка, далее обучающемуся дается 30 минут для организации рабочего места, составления технологических карты кулинарного блюда.

Общая продолжительность выполнения заданий - 6 часов.

Обучающийся имеет право пользоваться имеющимся в лаборатории оборудованием, посудой и инвентарем.

При выполнении задания практической квалификационной работы обучающиеся обязаны надевать рабочую одежду в соответствии со следующими требованиями:

- китель (поварская куртка) любого цвета (допускаются цветные элементы отделки), на груди слева должен располагаться бейдж с указанием номера по жеребьевке;
- передник или фартук любого цвета при работе;
- брюки поварские любого цвета;
- головной убор белый поварской колпак (допускается одноразовый) либо косынка;
- обувь профессиональная безопасная закрытая обувь.
- В период выполнения задания практической квалификационной работы обучающимся необходимо обращать внимание на следующие вопросы:
- организация рабочего места;
- применение безопасных приемов труда при работе с оборудованием лаборатории, подборе инструментов, инвентаря, посуды, необходимые при обработке сырья, приготовлении и подачи блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд,
- выполнение технологического процесса приготовления блюд;
- порционирование и оформление блюд;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы.

1.3. Оценочные критерии практической квалификационной работы

- соответствие рабочей одежды санитарно-гигиеническим требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование маркированных разделочных досок;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).
- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата.

1.4. Критерии оценки практической квалификационной работы в соответствии с требованиями профессионального стандарта Повар

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	Survey were a first of the second
3	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
		ИТОГО	

Оценка 5 (отлично) — ставится в случае, когда работа выполнена 7-8 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с отличным качеством. Обучающийся отлично владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 4 (хорошо) — ставится в случае, когда работа выполнена на 5-6 баллов в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в работе, не влияющие на конечный результат. Обучающийся владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 3 (удовлетворительно) — ставится в случае, когда работа выполнена на 4 балла в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена в установленное время с удовлетворительным качеством. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место плохо организовано.

Оценка 2 (неудовлетворительно) — ставится в случае, когда работа выполнена мене, чем на 3 балла в соответствии с техническими требованиями и условиями к выполнению задания практического экзамена, или выполнена не в установленное время с плохим качеством. Обучающийся не умеет пользоваться инструментом и оборудованием, не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место не организовано.

Перечень практических квалификационных работ по профессии Повар 5 разряда (один вариант на выбор)

Вариант	Практическая квалификационная работа		
	Повар 5 разряд		
1	Бифштекс с яйцом и двумя гарнирами		
	Винегрет с сельдью		
2	Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами		
	Молочное желе		
3	Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами		
	Суфле ореховое		

Тема практической квалификационной работы:

Приготовление Бифштекс с яйцом и двумя гарнирами, Винегрет с сельдью Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- Бифштекс с яйцом и двумя гарнирами
- Винегрет с сельдью

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи, кастрюли.

Сырье:

- говядина, шпик, молоко, соль, перец черный молотый, масло растительное, яйца
- картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук зеленый, сельдь, масло растительное Последовательность действий
- 1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду
- 2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов
- 3. Приготовить винегрет с сельдью и оформить блюдо для подачи
- 4. Приготовить бифштекс с яйцом и двумя гарнирами и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда
- 6. Убрать рабочее место.

Тема практической квалификационной работы: Приготовление блюд: Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами Молочное желе

Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами
- Молочное желе

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи.

Chinke.

- судак или треска, мука, шампиньоны свежие, лук репчатый, яйца, масло растительное, сметана, масло сливочное, сыр
- молоко, сахар, ванилин, желатин

Последовательность действий

- 1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду
- 2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов
- 3. Приготовить рыбу, запеченную в сметанном соусе с грибами и оформить блюдо для подачи
- 4. Приготовить молочное желе и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда
- 6. Убрать рабочее место.

Тема практической квалификационной работы:

Приготовление блюд: Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, Суфле ореховое

Время проведения: 6 часов

Цель: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд:

- Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами
- Суфле ореховое

Оборудование: производственные столы, весы, холодильное оборудование, плита индукционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски, ложки, сковороды, лопатки силиконовые, тарелки для подачи, кастрюли.

Сырье:

- филе куриное, масло сливочное, мука, молоко, шампиньоны свежие, яйца, сухари панировочные, масло растительное
- яйца, сахар, молоко, мука, масло сливочное, миндаль очищенный, сахарная пудра Последовательность действий
- 1. Организовать рабочее место, подготовить необходимый инвентарь, посуду
- 2. Подготовьте необходимое сырье, произведите механическую кулинарную обработку продуктов
- 3. Приготовить суфле ореховое и оформить блюдо для подачи
- 4. Приготовить блюдо «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» и оформить блюдо для подачи
- 5. Подать оформленные блюда
- 6. Убрать рабочее место.

4.Материально-технические условия реализации программы 4.1. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация основной программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии **16675** Повар должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально – техническое обеспечение программы

Наименование помещения помещения на населения на население на на население на население на на население на население на население на на на население на на на на	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	2
Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», № 112	Практические занятия	Плита электрическая Abat ЭП — 6ЖШ — 2 шт Шкаф расстоечный тепловой Abat ШРТ-101/1 — 1 шт Шкаф пекарский ШП-2 СМ-3 RZВ Термекс 50-F — 1 шт Водонагреватель RZВ Термекс 50-F — 1 шт Печь СВЧ IR-003 — 1 шт Холодильник «LG» — 1 шт Ларь морозильный Itaifrost CF 200 S — 1 шт Холодильник «Exqvisit HR-214/1» — 1 шт Мясорубка Fimar 12/TS — 1 шт Мясорубка Fimar 12/TS — 1 шт Мясорубка ТМ — 32М, 220В — 1 шт Аппарат для воды Т — AEL — 100 — 1 шт Блендер FRI 150—1 шт Стол разделочный СР-2/1500/800 — 4 шт Стеллаж СТР 014/1200 (1200*500*1850) — 2 шт Электрическая плитка (Стеклокерамическая, 2 конфорки, индукция) Kitfort KT — 104—1 шт Мясорубка UNIT UGR -457—1 шт
Лаборатория «Учебная кухня	Практические занятия	Пароконвектомат с подставкой Abat ПКА6-1/1ВМ2 – 2

ресторана (с зонами для	Квалификационный	mr
100	экзамен	
приготовления холодных,	экзамен	Подставка под пароконвектомат ПК-6 – 2 шт
горячих блюд, кулинарных		Пароконвектомат Abat ПКА6-1/1ВМ2 - 2 шт
изделий, сладких блюд,	10	Подставка нержавеющая под пароконвектомат - 2 шт
десертов и напитков)», № 202	9	Холодильник ВЕКО CS-331000 – 4 шт
		Вытяжка Hansa OSC6212IH – 4 шт
		Электрическая плитка (Стеклокерамическая, 2 конфорки
2		,индукция)Kitfort KT — 104 — 4 шт
		Соковыжималка HURAKAN HKN-CFV60 – 1 шт
		СПРП-6-3 стол производственный пристенный - 4 шт
	5	СПРО-6-7 стол производственный островной - 4 шт
, a		Холодильник бытовой BEKO CS 331000- 4 шт
		Холодильный шкаф ШХ-0,8 Полюс – 1 шт
- n	-	Пурифайер Ecotronic V42-R4T- 1 шт
* .		Морозильная камера Pozis FV108-1 шт
		Шкаф шоковой заморозки Hurakan HKN-BCF3- 1 шт
		Слайсер AIRHOT SL 220-1 шт
· ·		Планетарный миксер Kitfort KT-1308-1 шт
		Машина для вакуумной упаковки камерная Hurakan
	,	HKN-VAC260– 1 шт
		Микроволновая печь LG MS-20R42D- 1 шт
		Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали
		для индукционных плит с крышками – 4 шт
		Фритюрница Abat ЭФК-40/2H-1 шт
Лаборатория «Учебный	Практические занятия	Барная стойка – 1 шт
ресторан»	•	Стол обеденный прямоугольный— 1 шт
^		Стол обеденный круглый-2 шт
		ПК (системный блок USN Intel i5-7400, монитор Acer
7		V266HQLAbd, клавитатура, мышь— 1 шт
· ·		Экран настенно-потолочный с электроприводом Draper
4		Clarion HDTV (9:16) 338/133–1 шт

1.3. Учебно-методическое обеспечение программы

- 1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018 256 с.
- 2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2018 384 с.
- 3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина; Т. А. Сопачева. Москва: Академия, 2015 192 с.
- 4. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. Москва: Академия, 2018 176 с.
- 5 Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник / М.В. Епифанова. Москва: Академия, 2018-208 с.
- 6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 7. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. Москва: Академия, 2015 208 с.
- 8. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 9. Лутошкина, Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Γ . Γ . Лутошкина. Γ . Γ . Москва: Академия, 2018 240 с.

- 10. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина; Ю. Н. Плешкова. Москва: Академия, 2015 320 с.
- 11. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А. Н. Мартинчик; А. А. Королёв; Ю. В. Несвижский. Москва: Академия, 2016 252с.
- 12.. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. Москва: Академия, $2015-240\,\mathrm{c}$.
- 13. Прокопьева, Е. А. организация питания в организациях общественного питания: учебник / Е. А. Прокопьева. Москва: Академия, 2015-40 с.
- 14. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2019 356 с.
- 15. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П.Семичева. Москва: Академия, 2019 356 с.
- 16. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. Москва: Академия, 2019 304 с.
- 17. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. Москва: Академия, 2015–432 с.
- 18. Шильман, Л. 3. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. 3.Шильман. Москва: Академия, 2016-176 с.

2. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем (модулей, разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе прошедшим лицам, профессиональное квалификационных разрядов соответствующим профессиям рабочих, ПО должностям служащих.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте **16675 Повар**.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 5 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.