

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(ГБПОУ «1-й МОК»)



*Программа профессионального обучения по профессии
рабочего, должности служащего*

Повар

в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»

Код профессии: 16675 Повар

Профессиональный стандарт: Повар

Наименование компетенции: 34 Поварское дело

Срок обучения: 120 часов, 8 мес.

Уровень квалификации: 3

Предприятие-партнер: АО «УК» Отель Менеджмент» Холидей Инн

Форма обучения: очная

Программа рассмотрена на педагогическом совете от 16.06.2022 № 53

Разработчики программы:

Горячева А.Г.

Бессмертная А.А.

Москва, 2022

Оглавление

| | |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 3 |
| 2. Результаты освоения программы | 5 |
| 3. Учебный план | 10 |
| 4. Учебная программа..... | 10 |
| 5. Календарный учебный график | 16 |
| 6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства | 17 |
| 7. Требования к условиям реализации ОППО | 26 |
| 8. Список рекомендованной литературы..... | 26 |

1. Пояснительная записка

➤ **Наименование программы**

Программа профессионального обучения «Повар» (3 разряд).

➤ **Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст.73, 74, 79) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (ст.6);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Методические разъяснения № ГД-1033/05 от 27.07.2020, направленные письмом Минпросвещения России;
- Письмо Рособрнадзора от 09.11.2017 № 05-500 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по осуществлению федерального государственного надзора в сфере образования в отношении организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения»);
- Приказ № 715 от 24.11.2021 «О проведении проекта «Профессиональное обучение без границ»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 292);
- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37) (с изменениями и дополнениями).
- Положение о профессиональном обучении в ГБПОУ «1 МОК»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1569.

➤ **Термины, определения и используемые сокращения**

ПОБГ, проект – проект «Профессиональное обучение без границ».

Программа – программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

ПОО – профессиональная образовательная организация.

ОК – общая компетенция.

ПК – профессиональная компетенция.

ПИ – профессиональный модуль.

➤ **Цели и задачи программы**

Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью программы «Повар» является формирование у школьников 9-11 классов первоначальных практических профессиональных умений для приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания по основным видам профессиональной деятельности:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии повар;

- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

➤ **Профессиональный стандарт**

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.

➤ **Категория обучающихся:**

- лица до 18 лет, не имеющие основного общего или среднего общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах, в том числе в форме семейного образования (при предоставлении соответствующего договора), образовательных организаций, реализующих программы общего образования, подведомственных органам исполнительной власти города Москвы на момент завершения освоения программы профессионального обучения.
- лица различного возраста с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного или среднего общего образования.

➤ **Режим занятий**

Занятия проводятся в очном формате на площадках колледжа в соответствии с графиком учебного процесса; обучение проводится 1 раз в неделю по 4 академических часа; максимальная учебная нагрузка в неделю составляет 4 часа.

2. Результаты освоения программы

Результатами освоения программы являются овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Повар», в том числе профессиональными и общими компетенциями, получение практического опыта, умений и знаний.

| Вид деятельности | Профессиональные компетенции | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|---|---|--|---|
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; 2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2. Использовать посудомоечные машины; 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; 2. Подготовка полуфабрикатов для | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> | <p>2. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>3. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>4. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>5. Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>6. Нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>7. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>8. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>9. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>10. Подготавливать полуфабрикаты из мяса,</p> | <p>2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>4. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>5. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>6. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>7. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>8. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и</p> |
|--|--|--|---|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>11. Готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>12. Готовить каши и гарниры из круп;</p> <p>13. Готовить блюда из яиц;</p> <p>14. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</p> <p>15. Готовить блюда из бобовых;</p> <p>16. Готовить блюда из рыбы;</p> <p>17. Готовить блюда из морепродуктов;</p> <p>18. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</p> <p>19. Готовить блюда из домашней птицы;</p> <p>20. Готовить мучные блюда;</p> <p>21. Готовить горячие напитки;</p> <p>22. Готовить сладкие блюда;</p> <p>23. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</p> | <p>кулинарных изделий потребителям;</p> <p>9. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>10. Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>24. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</p> <p>25. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p>26. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> | |
|--|--|--|---|--|

3. Учебный план

| № п/п | Наименование разделов (модулей), дисциплин, видов учебной деятельности | Виды учебной нагрузки в часах | | | | Форма аттестации |
|-------|---|-------------------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|------------------|
| | | Всего | Теоретические занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 1. | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | 10 | 10 | | | |
| 2. | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 84 | 30 | 54 | | зачет |
| 3. | Учебная практика | 18 | | 18 | | |
| 4. | Производственная практика | 8 | | 8 | | |
| | Квалификационный экзамен | 6 | | | | экзамен |
| | Итого | 120 | 40 | 80 | | |

4. Учебная программа

| Наименование дисциплин (модулей, разделов) и тем | Кол-во часов | Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практик |
|--|--------------|--|
| Модуль 1 | 10 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места |
| Раздел 1.1 | 10 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов |

| | | |
|--|-------------|--|
| Тема 1.1.1 Обработка овощей | 4 | Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills |
| Тема 1.1.2. Обработка домашней птицы | 4 | Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из нее в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills |
| Тема 1.1.3. Обработка кулинарной продукции | 2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills |
| Модуль 2 | 84 | <i>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</i> |
| Раздел 2.1 | 24 | Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных п/ф под руководством повара |
| Тема 2.1.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов | 4 | Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них; Обработка, нарезка, формовка овощей |
| Тема 2.1.2. Полуфабрикаты из домашней птицы | 4 | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы |
| Лабораторные работы | 4 4 4 | 1. Обработка и нарезка картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых овощей. Подготовка белокочанной капусты, плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) к фаршированию; 3. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и |

| | | |
|---|-----------|--|
| | 4 | мелкокусковых полуфабрикатов, простых полуфабрикатов для фарширования (мастер класс); 4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. |
| Раздел 2.2 | 52 | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента |
| Тема 2.2.1. Бульоны, отвары и супы | 4 | Процесс приготовления, хранения, подготовки к реализации бульонов, отваров, супов |
| Тема 2.2.2. Суп-пюре из тыквы, сладкий суп из сухофруктов | 2 | Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супа-пюре из тыквы, сладкого супа из сухофруктов |
| Тема 2.2.3. Горячие блюда и гарниры из овощей | 4 | Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей |
| Тема 2.2.4. Горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |
| Тема 2.2.5. Блюда из муки, творога | 4 | Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки |
| Тема 2.2.6. Холодные блюда и закуски | 4 | Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок. Характеристика гастрономических продуктов. Организация работ повара в холодном цехе. Приготовление и оформление бутербродов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Приготовление и оформление салатов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkill |
| Лабораторные работы | 4 | 5. Приготовление, оформление и презентация заправочных супов: суп картофельный с мясными |

| | | |
|------------------------------|----------|--|
| | 4 | фрикадельками, суп куриный с макаронными изделиями. |
| | 4 | 6. Приготовление, оформление и презентация: супа-пюре из тыквы, сладкого супа из сухофруктов. |
| | 4 | 7. Приготовление, оформление и презентация блюд из жареных и запеченных овощей: капуста цветная жареная, запеканка картофельная со сметаной. |
| | 4 | 8. Приготовление, оформление и презентация тушеных и запеченных овощей: овощное рагу и перец фаршированный. |
| | 4 | 9. Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. |
| | 4 | 10. Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из яиц и творога: омлет, фаршированный мясными продуктами, сырники с вареньем. |
| | 4 | 11. Приготовление, оформление и презентация салатов: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат столичный |
| | 4 | 12. Приготовление, оформление и презентация холодных закусок: яйца, фаршированные сельдью и луком, икра баклажанная. |
| Раздел 2.3 | 8 | Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд простого ассортимента, горячих и холодных напитков |
| Тема 2.3.1. Сладкие блюда | 1 | Технология приготовления и оформления сладких блюд |
| Тема 2.3.2. Холодные напитки | 1 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных напитков |
| Лабораторные работы | 3 | 13. Приготовление, оформление, презентация горячих сладких блюд: пудинг сухарный; яблоки, запеченные с медом. |
| | 1 | 14. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества чая, кофе. |

| | | |
|----------------------------------|-----------|---|
| | 1 | 15. Приготовление, оформление, презентация горячих напитков: чай, кофе. |
| | 1 | 16. Приготовление, оформление, презентация холодных напитков. |
| Учебная практика | 18 | |
| Практическая работа 1 | 1 | Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции. |
| Практическая работа 2 | 1 | Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы, техническое обеспечение в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). |
| Практическая работа 3 | 1 | Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления кулинарной продукции. |
| Практическая работа 4 | 2 | Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов, корнеплодов и оценка качества по стандарту. |
| Практическая работа 5 | 2 | Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту. |
| Практическая работа 6 | 2 | Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. |
| Практическая работа 7 | 3 | Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. |
| Практическая работа 8 | 3 | Ознакомление с ассортиментом сыра и оценка качества по стандарту. |
| Практическая работа 9 | 3 | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мёда, шоколада по органолептическим показателям. |
| Производственная практика | 8 | Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из |

| | | |
|--------------|------------|---|
| | | <p><i>муки: блинчики с грибами и луком, блинчики с яблоками.</i></p> <p><i>Приготовление, оформление и презентация закусовых бутербродов: канапе с ветчиной, с зеленым маслом, сыром, закрытый бутерброд (сендвич).</i></p> |
| <i>Всего</i> | <i>120</i> | |

6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением. Контроль знаний осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, опросов, результатам выполнения практических заданий и лабораторных работ в даты промежуточной аттестации, предусмотренные программой. По окончании изучения раздела (темы) обучающиеся получают зачёт при условии освоения программы.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

| Знания и умения | Вопросы | Критерии оценивания |
|--|---|--|
| <p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении</p> | <p>Тестовые задания по теме Овощные культуры:</p> <p>1. Что называют овощами?</p> <p>1) Сочные части растений, употребляемые в пищу</p> <p>2) Листья растений, выращиваемых в огороде</p> <p>3) Плоды деревьев</p> <p>4) Все растения</p> <p>2. К какой группе овощных растений относится чеснок?</p> <p>1) Зеленные овощи</p> <p>2) Плодовые овощные растения</p> <p>3) Луковичные овощные растения</p> <p>4) Столовые корнеплоды</p> <p>3. Какую часть у растений кочанной капусты употребляют в пищу?</p> <p>1) Корнеплод</p> <p>2) Кочан</p> <p>3) Соцветие</p> <p>4) Початок</p> <p>4. Как называется употребляемая в пищу часть растения капусты кольраби?</p> <p>1) Кочан</p> <p>2) Соцветие</p> <p>3) Стеблеплод</p> <p>4) Головка</p> <p>5. Какие растения относятся к</p> | <p>Оценка правильности ответа осуществляется в двух видах:</p> <p>1. По конечному результату;</p> <p>2. В зависимости от степени полноты его выполнения.</p> |

| | | |
|------------------------|---|--|
| <p>полуфабрикатов.</p> | <p>группе плодовых овощных растений?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Столовая свёкла, лук 2) Баклажан, перец, огурец, томат 3) Укроп, петрушка 4) Картофель, фасоль, шпинат <p>6. Чем обогащает организм человека свежая зелень?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Водой 2) Сахаром 3) Витаминами 4) Хлебом <p>7. Какой из перечисленных видов лука выращивают для получения луковиц?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Лук – батун 2) Лук – слизун 3) Лук - шалот 4) Шнитт-лук <p>8. Какой вид лука выращивают для получения зеленых листьев (перьев) и луковиц?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Лук репчатый 2) Шнитт-лук 3) Многоярусный лук 4) Лук-порей <p>9. Почему корнеплоды называют столовыми?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Потому, что они растут в столовой 2) Потому, что они идут на корм животным 3) Потому, что они употребляются в пищу людьми 4) Потому, что они растут в земле <p>10. Выберите виды сложной формы нарезки моркови.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Звездочки, кружочки, дольки 2.Кубики, стружка, бочонки 3.Спираль, гребешки, турне <p>11.Определите кулинарное использование стружки из картофеля при приготовлении блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Вторые горячие блюда 2.Гарниры 3.Супы <p>12.Определите правильную последовательность обработки ревеня.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Ревень сортируют, снимают кожицу и промывают. 2.Ревень сортируют, у черешков отрезают нижнюю часть, | |
|------------------------|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>снимают кожицу и промывают. 3.У черешков отрезают нижнюю часть, сортируют, снимают кожицу и промывают. 13.При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от ... 1.качества поступивших овощей, способа обработки и времени года 2.размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей 3.способа обработки, внешнего вида и калибровки 14.В каком порядке обрабатывают картофель? 1.Сортируют, очищают, моют 2.Калибруют, моют, сортируют моют, очищают, дочищают, моют 3.Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют 15.Какие формы нарезки подходят для капусты? 1.Брусочки, соломка 2.Соломка, шашки 3.Кубики, соломка 16.Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают ... 1.соломкой 2.шашками 3.крошкой 17.Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке — это ... 1.калибровка 2.карбование 3.обтачивание овощей 18.Выберите наиболее подходящие формы нарезки для пассерования. 1.Соломка, кубики, кружочки, ломтики 2.Кружочки, ломтики, кубики 3.Ломтики, соломка, стружка</p> <p>Тест на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»</p> <p>1. Укажите, в какой последовательности</p> | |
|--|---|--|

производится
механическая кулинарная
обработка курицы?

- а) удаление шейки
- б) промывание;
- в) опаливание;
- г) удаление ножек;
- д) приготовление полуфабрикатов;
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

2. Как необходимо производить
опаливание птицы?

3. Для чего заправляют птицу и
дичь?

4. Как снимают филе?

5. Какие полуфабрикаты
приготавливают из филе птицы?

6. Как приготовить котлетную
массу из курицы?

7. Какие полуфабрикаты из
котлетной массы курицы вы
знаете?

8. Перечислите, какие отходы от
птицы используют?

9. Какие требования предъявляют
к тушкам куриц?

- а) Внешний вид -
- б) Цвет -
- в) Запах -
- г) Консистенция –

Тест по теме: «Приготовление
блюд из круп, бобовых и
макаронных изделий»

3. Укажите цифрами
последовательность
приготовления каши:
а) довести жидкость до кипения,
б) уменьшить нагрев,
в) провести первичную обработку
крупы,
г) добавить в кипящую жидкость
соль, сахар,
д) варить до готовности,
е) всыпать подготовленную
крупы.

4. Укажите способы варки
макаронных изделий.

5. Вставьте пропущенные слова.

- а) Каши по консистенции
бывают....
- б) Консистенция каши зависит

от.....

7. По концентрации каши делят на:

а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

8. Макароны изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

Тест по технологии по теме «Бутерброды и их виды»

1. В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

а) хлеб с сыром
б) хлеб с икрой
в) хлеб с маслом
г) хлеб с колбасой

2. Основой для приготовления бутерброда является:

а) хлеб
б) огурец
в) печенье
г) все ответы верны

3. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

а) 2,5 см
б) 1 см
в) 1,5 см
г) 2 см

4. По способу приготовления бутерброды бывают:

а) холодные
б) теплые
в) горячие
г) все ответы верны

5. При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

а) в 3 слоя
б) в 4 слоя
в) в 1 слой
г) в 2 слоя

6. Для открытых бутербродов ломтики хлеба нужно нарезать толщиной:

а) 0,5-1 см
б) 1-2 см
в) 2-3 см
г) 1-1,5 см

7. По внешнему виду бутерброды могут быть:

а) закрытые

| | | |
|--|--|--|
| | <p>б) закусочные в) открытые г) все ответы верны</p> <p>8. Готовые бутерброды храниться в холодильнике можно не более:</p> <p>а) 5 ч. б) 1ч. в) 3ч. г) 2ч.</p> <p>9. К закусочным бутербродам относятся:</p> <p>а) сэндвич б) тартинки в) канапе г) все ответы верны</p> <p>10. Сэндвич - это ... бутерброд.</p> <p>а) закрытый б) горячий в) простой г) открытый</p> <p>11. Для бутербродов канапе хлеб нарезают:</p> <p>а) кубиками б) треугольниками в) ромбиками г) все ответы верны</p> <p>12. По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:</p> <p>а) рыбные б) конфетные в) мясные г) все ответы верны</p> | |
| <p>уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> | | |
|---|--|--|

Оценка теоретической части квалификационного экзамена

| Оценка | Критерий |
|---------|---|
| Зачёт | Обучающийся ответил правильно на 60% теоретических вопросов и более |
| Незачёт | Обучающийся ответил правильно на 59% теоретических вопросов и менее |

К практической части экзамена допускаются обучающиеся, получившие зачёт по теоретической части.

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

| Знания и умения | Задания | Критерии оценивания |
|---------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Знать: требования охраны труда, | Приготовление блюда | Подготовка инструментов и |

| | | |
|---|--|---|
| <p>пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> | | <p>оборудования</p> <p>Базовая подготовка необработанных ингредиентов, полуфабрикатов</p> <p>Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии, внешний вид конкурсанта.</p> <p>Рабочий процесс (демонстрация хороших знаний технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно)</p> <p>Общее впечатление готовой продукции</p> <p>Оформление</p> <p>Текстура блюда</p> <p>Вкус</p> |
| <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> | | |
|--|--|--|

Оценка практической части квалификационного экзамена

| Оценка | Критерий |
|-------------------|--|
| Отлично | <p>Качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.</p> |
| Хорошо | <p>Работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.</p> |
| Удовлетворительно | <p>Качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании,</p> |

| | |
|---------------------|---|
| | планирование и анализ работы при помощи педагога. |
| Неудовлетворительно | Работа не выполнена. |

7. Требования к условиям реализации ОППО

Реализация ОППО осуществляется с учетом требований к квалификации преподавателей, материально-техническому обеспечению, информационным и учебно-методическим условиям.

Практическая подготовка включает в себя организацию профессиональных проб, мастер-классы, экскурсии в профильные организации.

Представители базы практики в рамках договора осуществляют согласование программ практики, содержание и планируемые результаты практической подготовки, задание.

| Наименование помещения | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|------------------------|--|---|
| Аудитория | Лекции | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт |
| Лаборатория | Лабораторные и практические занятия, тестирование, экзамен | Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы |

8. Список рекомендованной литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Академия, 2016
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов. – М.: Академия, 2017
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. – М.: Академия, 2019
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Славянский Дом Книги, 2017
5. Радченко А.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов-на Дону: Феникс, 2019

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2020
7. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. – М.: Академия, 2017
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2016
9. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. – М.: Академия, 2016

Интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Электронная библиотека повара: <https://bibliopovar.ru/>