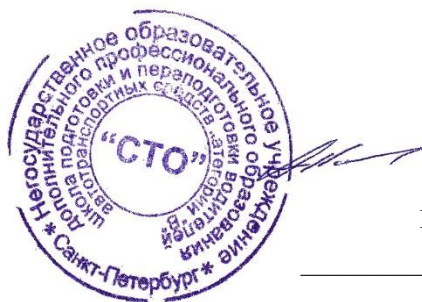


**Негосударственное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования Школа подготовки и переподготовки водителей
транспортных средств категории «В» «СТО»**

Утверждено



Генеральный директор
_____ А.В.Копыл

Образовательная программа

профессиональной переподготовки

квалификация: Повар

Срок обучения: 256 часов

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального переподготовки «Повар 3 разряда» является получение обучающимся квалификации «Повар 3 разряда».

1.2. Квалификационные характеристики Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Повар», в точном соответствии с ЕТКС,
- уровень квалификации: 3 разряд
- должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии:
 - готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки;
 - варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца;
 - жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики
 - запекает овощные и крупяные изделия;
 - процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий;
 - приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
 - комплектует блюда массового спроса.

Особые условия допуска к работе

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.3. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения основной программы профессиональной переподготовки «Повар 3 разряда» должен:

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;

□ приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;

□ подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

□ приготовления основных сладких блюд и напитков;

□ приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба; □ приготовления диетических (лечебных) блюд.

уметь:

□ органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

□ органолептически проверять количество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

□ органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов и соответствие их технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям, диетическим (лечебным) блюдам;

□ выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба, диетических (лечебных) блюд;

□ использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

□ оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса. **знать:**

□ ассортимент, характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жирных продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

□ виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

□ классификацию, пищевую ценность, ассортимент, технологию приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд

и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба, диетических (лечебных) блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасности использования;

требования к качеству, температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий.

1.4. Категория слушателей

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

1.5. Трудоемкость обучения

Всего - 256 часов.

1.6. Форма обучения: заочная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план «Повар 3 разряда»

№	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, ч
1.	2.	3.
1.	Теоретические основы технологии обработки сырья	50
2.	Первичная обработка	50
3.	Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд	75
4.	Характеристика блюд	75
	Итоговая аттестация	6
	Итого	256

2.2. Рабочие учебные программы

Раздел 1. «Теоретические основы технологии обработки сырья»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч
---	---------------------------------------	-----------------------

1	2	3
	Теоретические основы технологии обработки сырья	50
1.	Тема 1. Введение	2
2.	Тема 2. Технологический цикл производства кулинарной продукции	12
3.	Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	12
4.	Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	12
5.	Тема 5. Изменение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей	12

Тема 1 «Введение»

Предмет, цели, задачи программы. Ключевые понятия: технология, кулинария, кулинарная продукция. Состояние и прогнозы развития технологии общественного питания в современных условиях.

Тема 2 «Технологический цикл производства кулинарной продукции.»

Основные понятия. Технологический цикл: определение, сущность. Этапы технологического цикла. Технологические принципы.

Тема 3. «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»

Классификация способов кулинарной обработки. Сущность назначение и характеристика механических, гидромеханических, химических, биохимических, микробиологических, термических, массообменных способов обработки. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.

Тема 4. «Классификация и ассортимент кулинарной продукции»

Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, по способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции, по степени готовности.

Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при его формировании.

Тема 5. «Изменение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей»

Денатурация белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин.

Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.

Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Кулинарное использование этих процессов. Изменение крахмала при тепловой обработке. Кулинарное использование этих процессов. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.

Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира, при жарке в большом количестве жира. Влияние процессов изменения жира на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Изменение витаминов при различных способах кулинарной обработки. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

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

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

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

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

5. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
6. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов.
7. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
8. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»
9. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
10. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.

Раздел 2. «Первичная обработка»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч
1	2	3
	Первичная обработка	50
1.	Тема 1. Механическая и кулинарная обработка овощей	14
2.	Тема 2. Механическая и кулинарная обработка рыбы	12
3.	Тема 3. Механическая и кулинарная обработка мяса	12
4.	Тема 4. Механическая и кулинарная обработка птицы	12

Тема 1. «Механическая и кулинарная обработка овощей»

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

Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.

Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы. Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное использование овощей различной формы нарезки.

Использование отходов

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

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря овощного цеха.

Способы минимизации отходов при обработке и нарезке традиционных видов овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка овощей	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

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

Тема 2. «Механическая и кулинарная обработка рыбы с костным скелетом»

Сырье: виды, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству. Оттаивание мороженной рыбы; вымачивание соленой рыбы. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки.

Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству обработанной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение, замораживание, хранение обработанной рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Использование пищевых отходов, нормы отходов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	2

Тема 3. «Механическая и кулинарная обработка мяса»

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

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

Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.

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

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Охлаждение и замораживание, хранение крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка мяса	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

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

Тема 4. «Механическая и кулинарная обработка птицы»

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

Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.

Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству обработанных тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке целиком.

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов.

Способы минимизации отходов при обработке птицы.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Охлаждение и замораживание, хранение обработанных тушек птицы, пищевых отходов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Механическая и кулинарная обработка птицы	3
2.	Способы минимизации отходов при обработке птицы.	2

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

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

1. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом»»
2. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).
3. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технология приготовления заправочных супов.
4. Технология приготовления блюда «Кыстыбый»
5. Организация рабочих мест.
6. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
7. Технология приготовления блюда «Манты»
8. Основные показатели качества пищевых продуктов.
9. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания
10. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»

Раздел 3. «Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч
1	2	3
	Технологический процесс приготовления и отпуска основных блюд	75
1.	Тема 1. Классификация блюд	15
2.	Тема 2. .Приготовление и оформление основных блюд из овощей	15

3.	Тема 3. Приготовление и оформление основных блюд из грибов	15
4.	Тема 4. Классификация блюд и гарниров	15
	из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий	
5.	Тема 5. Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	15

Тема 1. «Классификация блюд»

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

Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. **Тема 2.**

«Приготовление и оформление основных блюд из овощей»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных, припущенных, жареных основным способом; жареных овощных изделий; жареных во фритюре; жареных на открытом огне; тушеных; запеченных.

Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление и оформление основных блюд из овощей	2

2.	Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей	2
----	--	---

Тема 3. «Приготовление и оформление основных блюд из грибов»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд из грибов: припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы жареные во фритюре; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром), начинок из грибов.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из грибов. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление и оформление основных блюд из грибов	3

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление основных блюд из грибов	Практическое задание	1

Тема 4. «Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий»

Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий в питании. Классификация блюд и гарниров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству и подготовка к варке различных видов круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Оформление основных блюд из овощей	Практическое задание	1

Тема 5. «Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.»

Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

Соусы, используемые для отпуска изделий из каш, бобовых, кукурузы.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш, блюд и гарниров из круп массового спроса; блюд и гарниров из бобовых и кукурузы; блюд и гарниров макаронных изделий. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление соусов, сервировка блюд, оформление и подача каш, блюд и гарниров из круп	3
2.	Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп, бобовых,	2

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

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

1. Определение, сущность, этапы и принципы технологический цикла
2. Изменение сахаров, крахмала и углеводов клеточных стенок при тепловой обработке продуктов. Кулинарное использование этих процессов.
3. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей.
4. Особенности обработки некоторых видов рыб и требования к качеству обработанной рыбы.
5. Ассортимент, кулинарное использование и требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование и требования к качеству обработанных тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке целиком.
7. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд.
8. Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров из овощей.

9. Способы сервировки, варианты оформления и подачи каш, блюд и гарниров из круп массового спроса; блюд и гарниров из бобовых и кукурузы; блюд и гарниров макаронных изделий.
10. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации закусок.

Раздел 4. «Характеристика блюд»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч
1	2	3
	Характеристика блюд	75
1.	Тема 1. Классификация, виды, ассортимент закусок	15
2.	Тема 2. Классификация, виды, ассортимент супов	15
3.	Тема 3. Классификация, виды, ассортимент основных, горячих блюд	15
4.	Тема 4. Классификация, виды, ассортимент горячих закусок	15
5.	Тема 5. Классификация, виды, ассортимент десертов	15

Тема 1. «Классификация, виды, ассортимент закусок»

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

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации закусок.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи закусок.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря **Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий**

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

Тема 2. «Классификация, виды, ассортимент супов»

Классификация, пищевая ценность бульонов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.

Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья.

Ассортимент, технологический процесс приготовления супов массового спроса.

Требования к качеству супов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Правила охлаждения, замораживания, разогревания, хранения и реализации супов.

Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпусков супов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
	Аудиторная	Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпусков супов	Практическое задание	1

Тема 3. «Классификация, виды, ассортимент основных, горячих блюд»

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд.

Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных, горячих блюд. Режимы хранения и реализации.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление горячих блюд	1
2.	Правила порционирования, способы сервировки, варианты оформления и подачи основных, горячих блюд.	2

Тема 4. «Классификация, виды, ассортимент горячих закусок»

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

Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации горячих закусок.

Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление горячих закусок	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок.	Практическое	1

Тема 5. «Классификация, виды, ассортимент десертов»

Значение и пищевая ценность десертов. Классификация, ассортимент и характеристика десертов. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении десертов. Общие правила их порционирования, оформления, отпуска.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление десертов	2
2.	Правила порционирования и оформления десертов	1

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

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

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.
2. свежести яиц.
3. Правила личной гигиены работников общественного питания.
4. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»
5. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Основы рационального питания.
7. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»
8. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.
9. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
10. Технология приготовления «картофельные котлеты»
11. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация. Технология приготовления сладких блюд

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2021. с. 437
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2014. с. 256
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2020. с. 323
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2010 с. 257
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2019. с. 253
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2014. с. 241
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2015. с. 325
8. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2020. с. 127
9. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2014. с. 542
10. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2015. с. 253

11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании
– М.: Академия, 2014. с. 324

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессионального обучения «Повар 3 разряда»

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

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

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

Всего получается 20 баллов

Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 7 баллов

Примерный перечень вопросов к теоретическому экзамену:

1. Простые формы нарезки корнеплодов, их характеристика. Значение правильной нарезки.
2. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация вибрационной овощемоечной машины.
3. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы: камбалы, трески, пикши, судака, сома, рыбы-сабли, наваги.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения.
5. Приготовление котлетной массы из говядины, свинины, баранины, полуфабрикаты из нее.
6. Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
7. Характеристика приемов тепловой обработки: варка, припускание, жарка (основной способ), тушение и запекание.
8. Особенности варки бобовых. Блюда и гарниры из бобовых, приготовление, отпуск, требование к качеству, условие и сроки хранения.
9. Блюда и гарниры из вареных овощей, приготовление, отпуск требование к качеству, условие и сроки хранения.

10. Общие правила жарки основным способом мяса, изделий из котлетной массы.
Подбор гарниров и соусов правила отпуска, сроки хранения.

Примерный перечень заданий к практическому экзамену:

1. Приготовление блюда из овощей
2. Приготовление блюда из грибов
3. Приготовление гарнира из круп,
4. Приготовление гарнира из бобовых, кукурузы, 5. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
6. Приготовление десерта
7. Приготовление горячей закуски
8. Приготовление холодной закуски
9. Приготовление супа
10. Приготовление горячего блюда