

Администрация Печенгского муниципального округа Мурманской области
Отдел образования

Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования «Дом детского творчества № 1»
(МБУ ДО ДДТ № 1)

Принята на заседании
педагогического совета
МБУ ДО ДДТ № 1
«22» 03 20 23 г
Протокол № 3

Утверждаю
Директор МБУ ДО ДДТ № 1
Е.Н. Чернушевич
приказ № 27 от 22 20 23 г



Программа профессионального обучения

«Повар»

Код профессии 16675

3 квалификационный разряд

Возраст учащихся – 13-18 лет

Срок реализации – 3 года

Составитель: Федосова М.М.,
мастер производственного обучения
МБУ ДО ДДТ № 1

I. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Уровень освоения программы – базовый.

Программа разработана на основе Примерной программы профессиональной подготовки обучающихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений, утверждённой Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации в 2003 году, и в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 1 июня 2021 года);
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51 §22);
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28);
- Санитарными правилами СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2);
- «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программам профессионального обучения учащихся МБУ ДО ДДТ № 1».

Актуальность программы.

Программа направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию подростков. Посредством знакомства и овладения искусством приготовления пищи ребята включаются в трудовую деятельность, которая позволяет им осознать свою ценность в кругу семьи и друзей, одноклассников.

Программа дополняет и расширяет круг изучения школьных предметов – химии, биологии и технологии.

Педагогическая целесообразность программы.

Занятия по программе создают условия для формирования у учащихся творческих способностей, таких личностных качеств как трудолюбие, аккуратность, ответственность, требовательность к результатам своего труда и др.; способствуют развитию самооценки, способности оценивать умения других, перенимать лучшее, развивать и реализовывать свои идеи.

Цель программы – профессиональная подготовка учащихся для обеспечения социальной адаптации к рынку труда.

Задачи.

Обучающие:

- ознакомление учащихся с ассортиментом продуктов питания, видами обработки продуктов;
- формирование знаний, умений и навыков по технологии приготовления блюд, их оформлению и подаче;
- формирование знаний о санитарных и гигиенических требованиях, требованиях безопасности при приготовлении пищи.

Развивающие:

- сформировать познавательный интерес к профессиональной карьере и путям получения профессии;
- сформировать умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей;
- развивать образное видение и творческое мышление;
- развитие способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач.

Воспитательные:

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- формирование эстетического вкуса, общей культуры учащихся;
- формирование установки на здоровый образ жизни.

Адресат программы – дети 13-18 лет.

Срок освоения программы – 27 месяцев/ 3 учебных года.

1 год обучения – 280 часов.

2 год обучения – 280 часов.

3 год обучения – 280 часов.

Объем программы – 840 часов.

Форма обучения по программе – очная.

Условия реализации программы.

На обучение по программе принимаются учащиеся 7-х классов без предварительного отбора, из числа которых формируются разновозрастные группы.

Формы организации обучения – групповые занятия, индивидуальные (самообучение).

Режим занятий:

1-3 год обучения – 6 академических часов в неделю, 2 раза по 3 академических часа (45 минут) или 3 раза по 2 академических часа. Перерыв между занятиями 10 минут.

Режим занятий соответствует Санитарным правилам СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2).

Ожидаемые результаты.

Личностные УУД:

- умение оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;
- способность к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- сформированность потребности в самостоятельной трудовой деятельности, уважение к чужому труду и его результатам.

Метапредметные результаты.

Регулятивные УУД:

- умение организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- на основе приобретённых знаний и опыта самостоятельно решать творческие задачи.

Познавательные УУД.

- умение осуществлять поиск нужной информации с использованием учебной и дополнительной литературы (рецептурниками, кулинарными справочниками, журналами) в открытом информационном пространстве;
- умение осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- умение структурировать текст и составлять краткий конспект.

Коммуникативные УУД:

- умение выстраивать общение и взаимодействие с партнёрами по совместной деятельности или обмену информацией;
- умение организовывать и планировать учебное сотрудничество с педагогом и сверстниками, работать в группе;
- умение следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества.

Предметные результаты (на основании профессиональной характеристики профессии «Повар»).

Учащийся должен знать:

- Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- Правила, приема и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов.
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления виды каш и правила их варки.
- Приемы варки овощей.
- Кулинарное значение отдельных пищевых продуктов.
- Признаки доброкачественности продуктов, органолептическая оценка их качества.
- Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, тары, правила пользования и ухода за ними.
- Способы рациональной организации труда на рабочем месте.
- Правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и противопожарной безопасности, производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

Учащийся должен уметь:

- Соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении кулинарных работ.
- Ухаживать за кухонной посудой и приборами.
- Выполнять первичную обработку (сортировать, промывать, очищать и нарезать овощи и зелень) и тепловую обработку продуктов (варить овощи, жарить и готовить на пару блюда из яиц и т.д.).
- Запекать овощные и крупяные изделия.
- Формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их.
- Формировать и планировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп).

- Проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание).
- Вести процессы кулинарной обработки сырья: овощей, мясных и рыбных продуктов (промывать, отчищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделявать сельдь, кильку; обрабатывать субпродукты и пр.).
- Правильно подбирать формы нарезки продуктов при приготовлении блюд.

Система контроля результативности обучения.

Способы проверки ожидаемых результатов: педагогическое наблюдение; педагогический анализ результатов опросов, тестирования, выполнения лабораторно-практических, зачётных и контрольных работ.

Форма подведения итогов реализации программы – квалификационный экзамен.

II. Учебный план

Учебный план 1 года обучения

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			
		Всего	Теория	Практика	Часы для самостоятельного изучения материала (теория)
1.	Вводное занятие	6	2	4	-
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	18	4	8	6
3.	Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания	27	9	18	-
4.	Основы товароведения пищевых продуктов	36	8	16	12
5.	Технология обработки продуктов	45	14	28	3
6.	Технология приготовления и оформление блюд	145	31	64	50
7.	Итоговое занятие	3	1	2	-
	Всего	280	69	140	71

Учебный план 2 года обучения

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			
		Всего	Теория	Практика	Часы для самостоятельного изучения материала (теория)
1.	Вводное занятие	6	2	4	-
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	21	5	10	6
3.	Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания	33	8	16	9
4.	Основы товароведения пищевых продуктов	51	12	24	15
5.	Технология обработки продуктов	30	8	16	6
6.	Технология приготовления и оформление блюд	118	30	60	28
7.	Калькуляция и учёт	18	6	12	-
8.	Итоговое занятие	3	1	2	-
	Всего	280	72	144	64

Учебный план 3 года обучения

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			
		Всего	Теория	Практика	Часы для самостоятельного изучения материала (теория)
1.	Вводное занятие	6	2	4	-
2.	Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания	45	8	16	21
3.	Основы товароведения пищевых продуктов	45	9	18	18
4.	Технология обработки продуктов	24	8	16	-
5.	Технология приготовления и оформление блюд	142	39	78	25
6.	Калькуляция и учёт	12	4	8	-
7.	Квалификационный экзамен	6	2	4	-
	Всего	280	72	144	64

III. Содержание программы

1 год обучения

1. Вводное занятие – 6 часов.

Теория. Введение в профессию. Охрана труда. Безопасность труда и пожарная безопасность.

Практика. Изучение инструкций по охране труда, пожарной безопасности. Отработка маршрута эвакуации. Организация рабочего места.

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 18 часов.

Теория. Основы физиологии питания, санитария и гигиена. Пищевые отравления. Виды пищевых заболеваний. Личная гигиена работников общественного питания. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук. Санитарная одежда.

Практика. Заполнение таблиц «Полезные микробы», «Вредные микробы», «Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через пищевые продукты». Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарных требований.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Гниение. Роль гнилостных микроорганизмов в процессах порчи продовольственных товаров». «Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов».

3. Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания – 27 часов.

Теория. Инвентарь предприятий общественного питания: характеристика, назначение. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Механическое оборудование. Универсальные приводы. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени: характеристика, устройство, принцип работы. Машины и механизмы для нарезки овощей: устройство, принцип действия. Весоизмерительное оборудование. Горячий цех. Организация рабочего места (горячий цех). Правила эксплуатации электрооборудования: плиты, жарочные шкафы. Правила безопасного пользования остро режущих предметов. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.

Практика. Заполнение таблиц: «Классификация и назначение инвентаря», «Классификация машин и механизмов для нарезки овощей», «Эксплуатация и уход за плитами и жарочными шкафами», «Классификация и назначение ножей». Использование весов на практике.

4. Основы товароведения пищевых продуктов – 36 часов.

Теория. Предмет и задачи товароведения. Роль пищи для организма человека, состав и физиологическое значение. Энергетическая ценность пищи. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность белков. Роль белков в жизни организма человека. Пищевая ценность жиров. Роль жиров в жизни организма человека. Пищевая ценность углеводов. Роль углеводов в жизни организма человека. Содержание и роль минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Практика. Заполнение таблиц «Классификация продовольственных товаров», «Суточная норма потребности человека в питательных веществах», «Витамины. Классификация, свойства, содержание в продуктах». Расчет энергетической ценности блюд. Составление режима питания учащихся. Расчет белков в блюдах. Расчет жиров в блюдах. Расчет углеводов в блюдах.

Темы для самостоятельного изучения материала: Составление меню для подростка. Заполнение таблиц «Польза и вред белков», «Польза и вред жиров», «Польза и вред витаминов».

5. Технология обработки продуктов – 45 часов.

Теория. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции.

Овощи и грибы. Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей. Виды обработки овощей и грибов: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Виды обработки клубнеплодов, корнеплодов: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушёных, замороженных, солёных, квашеных, кулинарное использование. Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения.

Крупы. Пищевая ценность, классификация. Ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Бобовые. Пищевая ценность, классификация, виды, требования к качеству, использование в кулинарии

Практика. Схема технологического процесса приготовления пищи. Ознакомление с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Органолептическая оценка качества *овощей и грибов*. Схема технологического процесса обработки овощей: приёмка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание – назначение каждой операции. Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка различными формами. Первичная обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых овощей и их нарезка различными формами. Первичная обработка тыквенных, томатных и прочих овощей, и их нарезка различными формами. Нарезка овощей различными формами. Подготовка овощей для фарширования. Заполнение таблиц «Условия минимизации отходов овощей», «Использование отходов овощей в приготовлении блюд».

Распознавание ассортимента продуктов переработки *зерна*. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта. Подготовка круп для приготовления гарниров. Определение количества сырья, % отходов.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Тыквенные овощи».

6. Технология приготовления и оформление блюд – 145 часов.

Теория. *Приготовление холодных блюд и закусок.* Бутерброды. Классификация бутербродов. Правила сроки хранения. Приготовление салатов из свежих овощей, подача. Приготовление овощных и грибных закусок.

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Основные способы тепловой обработки продуктов: варка, припускание овощей, тушение овощей, жарка овощей. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов: запекание овощей, брезирование овощей. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов: опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование. Технология приготовления холодных блюд из овощей (огурец, петрушка, сельдерей, пастернак, салат, щавель). Особенности приготовления блюд из помидоров. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Подача.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении каш; посуда. Технология приготовления и оформления рассыпчатых каш. Технология приготовления и оформления вязких

каш, жидких каш, из цельных дроблёных круп и хлопьев на молоке или смеси воды с молоком.

Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива). Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Соотношение бобовых и жидкости для варки, определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование. Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и кукурузы.

Практика. *Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.* Схема последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Приготовление открытых, закрытых, комбинированных, горячих бутербродов.

Приготовление блюд и гарниров из овощей отварных, жаренных, припущенных, тушёных, запечённых. Отварной картофель с маслом. Картофельное пюре. Овощи, припущенные в молочном соусе. Рагу овощное. Картофель жареный. Картофель «Фри». Котлеты морковные, шницель из капусты. Картофельная запеканка. Брезированные овощи: цветная капуста, брокколи, болгарский перец. Опаливание и бланширование овощей: кабачок, морковь, баклажан, болгарский перец. Пассерование и термостатирование овощей. Летний салат. Фаршированные помидоры овощами и сыром. Заполнение таблицы «Сроки реализации овощных блюд».

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление рассыпчатых каш: гречневой и перловой, пшённой и кукурузной. Рисовый пудинг. Приготовление вязких каш: рисовой и пшённой. Приготовление жидких каш: манной и овсяной. Биточки рисовые, манные. Запеканка рисовая с яблоками. Гречка по-деревенски с грибами. Фасоль тушёная с овощами. Гороховое пюре. Кукуруза, запечённая с овощами. Чечевица в горшочках с овощами.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Крупяные концентраты: пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии».

Составление технологических карт по приготовлению горячих, комбинированных бутербродов.

Составление технологических карт: «Отварной картофель с маслом», «Картофельное пюре», «Овощи, припущенные в молочном соусе», «Рагу овощное», «Картофель жареный», «Картофель «Фри»», «Котлеты морковные», «Капустный шницель», «Картофельная запеканка», «Летний салат», «Фаршированные помидоры овощами и сыром», «Рисовый пудинг», «Запеканка рисовая с яблоками», «Гречка по-деревенски с грибами», «Фасоль тушёная с овощами», «Гороховое пюре», «Кукуруза, запечённая с овощами», «Чечевица в горшочках с овощами».

7. Итоговое занятие – 3 часа.

Теория. Итоговый тест по пройденному материалу.

Практика. Итоговая работа по разделу «Технология приготовления и оформление блюд».

2 год обучения

1. Вводное занятие – 6 часов.

Теория. Охрана труда и пожарная безопасность на рабочем месте. Электробезопасность. Виды электротравм. Средства защиты.

Практика. Изучение инструкций по охране труда, пожарной безопасности. Отработка маршрута эвакуации. Оказание первой помощи при электротравме.

2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 21 час.

Теория. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию пред-

приятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Практика. Осуществление санитарной обработки оборудования и инвентаря. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарных требований. Проверка сроков хранения и маркировки продуктов. Маркировка разделочных досок.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Охрана окружающей среды». «Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды».

3. Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания – 33 часа.

Теория. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Машины для подготовки кондитерского сырья.

Практика. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации хлеборезательных машин. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации механизмов для измельчения твёрдых продуктов. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации просеивательной машины.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация». «Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации». «Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы – их назначение, правила крепления».

4. Основы товароведения пищевых продуктов – 51 час.

Теория. *Макаронные изделия.* Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, использование в кулинарии.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, требования к качеству, кулинарное использование.

Молочные консервы. Классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Яйца и яичные продукты. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлаждённая, мороженая рыба. Сущность и способы охла-

ждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Солёные, вяленые, копчёные рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Икра рыб. Виды икры, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Практика. Распознавание ассортимента *молочных продуктов*, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Заполнение таблиц «Ассортимент макаронных изделий», «Дефекты макаронных изделий», «Характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий», «Дефекты хлеба и булочных изделий», «Ассортимент кисломолочных продуктов», «Пороки кисломолочных продуктов», «Ассортимент молочных консервов», «Дефекты молочных консервов», «Пороки масла коровье», «Ассортимент сыров», «Пороки сыров», «Дефекты яиц и яичных продуктов», «Ассортимент пищевых жиров», «Ассортимент пищевых жиров», «Дефекты пищевых жиров».

Распознавание ассортимента *рыбных продуктов*, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Мороженое: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование». «Сухие молочные продукты: ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование». «Молоко, сливки: виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование». «Рыбные консервы и пресервы: классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование». «Нерыбные морепродукты: виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты».

5. Технология обработки продуктов – 30 часов.

Теория. Разновидности сырья для приготовления *блюд из макаронных изделий* (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Подготовка макаронных изделий для приготовления гарниров.

Подготовка *яиц* для приготовления гарниров.

Подготовка *творога* для приготовления гарниров.

Рыба. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения. Использование пищевых отходов, нормы отходов.

Практика. Варка *макарон* разными способами.

Проверка органолептическим способом качества *яиц*.

Проверка органолептическим способом качества *творога*.

Определение количества сырья, % отходов. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода.

Приготовление полуфабрикатов из *рыбы*: приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приёма. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих на предприятия общественного питания».

6. Технология приготовления и оформление блюд – 118 часов.

Теория. *Макаронные изделия.* Приготовление блюд из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Яйца. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.

Творог. Технология приготовления блюд из творога. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Бездрожжевое тесто. Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Характеристика бездрожжевого теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Дрожжевое тесто. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Приготовление блюд из рыбы. Правила приготовления блюд и гарниров из отварной рыбы. Правила приготовления блюд и гарниров из жареной рыбы. Правила приготовления тушеных рыбных блюд. Правила приготовления запеченных рыбных блюд. Особенности приготовления блюд из морепродуктов. Правила приготовления блюд из рубленой рыбы. Правила приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. Правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.

Практика. *Блюда из макаронных изделий:* макароны отварные; макаронник; лапшевник с творогом; запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.).

Блюда из яиц: омлет фаршированный; омлет запечённый; яйца, фаршированные помидором; яичница-глазунья; яйца на гренках; омлет натуральный жареный; омлет паровой; омлет смешанный; драчена.

Блюда из творога: запеканка творожная; сырники; сырники с морковью; вареники ленивые; холодное блюдо из творога; пудинг творожный и др.

Блюда из бездрожжевого теста: вареники (с различными фаршами), пельменей, лапша домашняя, блинчики фаршированные.

Блюда из дрожжевого теста: оладьи, пирожки печёные и жаренные с картошкой, расстегай, кулебяка с капустой, пицца и др.

Блюда из рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из тушёной рыбы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Приготовление рыбы отварной. Приготовление рыбы припущенной. Приготовление банкетных блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление блюд из рыб осетровых пород. Приготовление блюд из бесчешуйчатой рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Общие требования к обработке рыбы». «Требования к качеству и сроки хранения рыбы». «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из рыбы». Составление технологических карт блюд из рыбы». Составление технологических карт на блюда из макаронных изделий, яиц, творога, бездрожжевого теста, дрожжевого теста.

7. Калькуляция и учёт – 18 часов.

Теория. Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Ценообразо-

вание и калькуляция на предприятиях общественного питания. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции. Назначение торговых скидок (наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Практика. Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен. Составление меню. Составление товарных накладных и счетов-фактур. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовых. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.

8. Итоговое занятие – 3 часа.

Теория. Итоговый тест по пройденному материалу.

Практика. Итоговая работа по разделу «Технология приготовления и оформление блюд».

3 год обучения

1. Вводное занятие – 6 часов.

Теория. Охрана труда и пожарная безопасность на рабочем месте. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие. Причины.

Практика. Изучение инструкций по охране труда, пожарной безопасности. Отработка маршрута эвакуации. Решение профессиональных задач «Правовые основы охраны труда».

2. Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания – 45 часов.

Теория. Классификация пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Кофеварки электрические: виды, назначение, устройство и эксплуатация.

Практика. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации пищеварочных котлов, газовых котлов, пароварочных аппаратов, электрических кофеварок.

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации холодильных шкафов и камер.

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации с линией самообслуживания.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода». «Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия». «Холодильные прилавки, витрины». «Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации». «Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация». «Кондитерская печь КЭП-400». «Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация». «Водонагреватели».

3. Основы товароведения пищевых продуктов – 45 часов.

Теория. *Вкусовые продукты.* Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки: химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса.

Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требование к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясо птицы, кроликов, дичи: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Колбасные изделия: пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясные консервы: пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Практика. Органолептическая оценка качества продуктов на соответствие требованиям стандарта.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности». «Ветчинные изделия: пищевая ценность, характеристика, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование». «Мёд: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование». «Классификация кондитерских изделий». «Фруктово-ягодные кондитерские изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование». «Шоколад и какао-порошок: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование». «Крахмал и крахмалопродукты: виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование». «Сахар: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование».

4. Технология обработки продуктов – 24 часа.

Теория. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Стадии обработки *мяса*: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.

Технологическая схема обработки *птицы*: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур «в кармашек». Обработка и использование пищевых отходов.

Практика. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса; натурально рубленные полуфабрикаты без добавления хлеба: ассортимент, нормы выхода; рубленные полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нормы выхода.

5. Технология приготовления и оформление блюд – 142 часа.

Теория. *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.* Правила приготовления блюд и гарниров из отварного мяса. Правила приготовления блюд и гарниров из жареного мяса и отварной птицы. Правила приготовления блюд и гарниров из отварной птицы. Правила приготовления тушёных мясных блюд. Правила приготовления запечённых мясных блюд. Правила приготовления блюд из рубленого мяса говядины. Правила приготовления блюд из рубленого мяса свинины. Правила приготовления банкетных блюд из мяса и птицы. Правила приготовления блюд из баранины. Правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса.

Приготовление первых блюд. Классификация первых блюд. Значение в питании. Требования к качеству первых блюд. Условия и сроки хранения первых блюд.

Правила приготовления бульонов (мясных, мясокостных, рыбных, грибных).

Характеристика супов. Правила варки супов. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями: классификация, технология приготовления. Супы молочные: классификация, технология приготовления. Супы-пюре: классификация, технология приготовления. Сладкие супы: классификация, технология приготовления. Холодные супы: классификация, технология приготовления.

Борщи: классификация, технология приготовления.

Щи: классификация, технология приготовления.

Рассольники: классификация, технология приготовления.

Солянки: классификация, технология приготовления.

Приготовление соусов. Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.

Приготовление сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Значение в питании. Характеристика сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения сладких блюд. Технология приготовления железированных блюд.

Практика. *Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.* Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и блюда из них. Приготовление блюд из птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.

Приготовление первых блюд. Технология приготовления бульонов: мясного, рыбного. Технология приготовления борщей. Технология приготовления щей из свежей капусты, квашеной капусты. Технология приготовления супа с домашней лапшой. Особенности приготовления супа-пюре. Технология приготовления окрошки. Технология приготовления сладкого супа из сухофруктов.

Приготовление соусов. Технология приготовления соусов мясных красных. Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне. Технология приготовления соусов грибных. Технология приготовления соусов молочных. Технология приготовления соусов сметанных. Технология приготовления соусов без муки (соусы яично-масляные и масляные смеси). Технология приготовления холодных соусов.

Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление молочных и другие разновидности коктейлей. Приготовление кремов (творожных, белковых, сливочных и др.). Приготовление горячих и холодных пудингов. Приготовление компотов, чая, какао, кофе и др. Приготовление железированных блюд: желе, суфле, самбуки, муссы и др. Требования к качеству, правила подачи.

Темы для самостоятельного изучения материала: «Требования к качеству и сроки хранения мяса». «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы». «Способы тепловой обработки мяса и домашней птицы». Составление технологических карт блюд из мяса и домашней птицы.

«Основные требования к приготовлению холодных блюд. Требования к качеству и сроки хранения закусок и холодных блюд». Составление технологических карт сладких блюд и напитков.

«Требования к качеству и сроки хранения первых блюд». «Требования к качеству и сроки хранения соусов». «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении первых блюд и соусов». Составление технологических карт первых блюд и соусов.

«Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд и напитков». Составление технологических карт сладких блюд и напитков.

6. Калькуляция и учёт – 12 часов.

Теория. Сущность материальной ответственности, её формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, её значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Понятие об инвентаризации, задачи и строки проведения.

Практика. Документы, оформляемые при приёме продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

7. Квалификационный экзамен – 6 часов.

Теория. Тестирование.

Практика. Выполнение практического задания.

IV. Методическое обеспечение программы

Методические рекомендации по организации обучения.

В процессе теоретического обучения учащиеся получают сведения об организации работы предприятий общественного питания, знакомятся с оборудованием (назначением, устройством и правилами безопасной эксплуатации), технологиями механической кулинарной обработки сырья, технологиями приготовления и оформления блюд.

На практических занятиях учащиеся приобретают навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования.

Часть учебного материала учащиеся осваивают посредством самостоятельной работы – выполнения заданий (подготовка сообщений, презентаций, рефератов; заполнение таблиц, составление технологических карт блюд), связанных с поиском информации в дополнительных источниках. Применение поисковых методов позволяет педагогу успешно решать задачи развития навыков творческой учебно-познавательной и трудовой деятельности учащихся.

На каждом занятии проводятся инструктажи (вводный, текущий, заключительный), направленные на осмысление учащимися объектов труда, средств труда и формирование правильных приёмов работы (рабочая поза, темпы и ритм рабочих движений и др.). Первостепенное место в инструктаже отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда.

По окончании изучения каждого раздела проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов и проверочных работ, который позволяет проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных учащимися.

Контроль и оценка результатов освоения программы.

Профессиональная подготовка завершается сдачей учащимися квалификационного экзамена по профессии.

Квалификационный экзамен включает:

- проверку уровня усвоения учебного материала профессионального, общепрофессионального циклов, а также для оценки знаний по вопросам охраны и безопасности труда (теоретическая часть экзамена);
- выполнение квалификационной работы непосредственно на рабочем месте (практическая часть экзамена).

Учащемуся, полностью освоившему учебную программу и успешно сдавшему квалификационный экзамен по решению аттестационной комиссии, выдаётся свидетельство установленного образца об уровне квалификации по профессии.

Учащийся, не сдавший квалификационный экзамен, получает справку установленного образца.

Дидактическое обеспечение.

- Стенды: «Зерномучные товары», «Кондитерские товары», «Чай, кофе и их заменители», «Пряности и приправы», «Чайная сервировка стола».
- Инструкционно-технологические карты: «Классификация молочных товаров», «Классификация пищевых жиров», «Сортовая разделка туш говядины», «Сортовая разделка туш свинины», «Сортовая разделка туш баранины», «Разделка мясо птицы», «Классификация рыбных консервов и пресервов».
- Методические папки: «Оценка качества крахмала, сахара, мёда», «Оценка качества молочных продуктов», «Холодильное оборудование», «Учётно-отчётная документация».

Формы занятий, планируемых по разделам УП:

Лекция с элементами практических и лабораторных работ, практическое занятие.

Методы организации учебно-воспитательного процесса:

- наглядный,
- словесный,
- практический,
- поисковый.

Формы подведения итогов по разделам УП.

- тестовый контроль,
- контрольные работы,
- зачёты,
- лабораторно-практические работы,
- самостоятельные работы.

Техническое оснащение:

- кабинет, оборудованный системами вентиляции, холодного и горячего водоснабжения,
- разделочный стол,
- электрические плиты с жарочными шкафами,
- холодильник,
- мясорубка,
- миксер,
- кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайник),
- кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи и т.д.),
- столовая посуда,
- столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

За счёт средств родителей приобретаются:

Продукты, бумажные полотенца, бумажные салфетки, моющие средства, косынки, фартуки, прихватки.

V. Литература

Литература для педагога:

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии 10-11 класс. 3-е издание. – М., 2004.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии 8-11 класс. 3-е издание. – М., 2000.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст.).

4. Осадчая А.И. Общественное питание 8-11 класс. – М., 1985.
5. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515).
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32).
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М: Экономика, 2006.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования. – М: Издательский центр «Академия», 2006.

Электронные ресурсы:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru>.

Литература для учащихся:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. Образования: – М: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для нач. проф. Образования. – М: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.

VI. Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год	В соответствии с расписанием занятий	В соответствии с расписанием занятий	36	280	6 академических часов в неделю, 2 раза по 3 академических часа (45 минут). Перерыв между занятиями 10 минут
2 год	В соответствии с расписанием занятий	В соответствии с расписанием занятий	36	280	6 академических часов в неделю, 2 раза по 3 академических часа (45 минут). Перерыв между занятиями 10 минут
3 год	В соответствии с расписанием занятий	В соответствии с расписанием занятий	36	280	6 академических часов в неделю, 2 раза по 3 академических часа (45 минут). Перерыв между занятиями 10 минут

Оценочные материалы
для определения уровня теоретической и практической подготовки учащихся
по программе профессионального обучения «Повар»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ТЕСТ
ТЕОРИЯ

1. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?
 - а). пластинчатые;
 - б). губчатые;
 - в). сумчатые;
 - г). трубчатые.

2. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
 - а). свежие;
 - б). маринованные;
 - в). солёные;
 - г). сушёные.

3. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корне-плодов:
 - а). сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б). сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка;
 - в). мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 - г). мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

4. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
 - а). 5° - 6°С;
 - б). 10° - 12°С;
 - в). 18° - 20°С;
 - г). 1°- 2°С.

5. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
 - а). осетр, горбуша, окунь;
 - б). горбуша, сёмга, форель;
 - в). сёмга, форель, севрюга;
 - г). треска, судак, сельдь.

6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:
 - а). кубики 30-40г;
 - б). брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
 - в). кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
 - г). кубики 20-30 г.

- 7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленной массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?**
- а). фрикадельки;
 - б). шницель;
 - в). бифштекс;
 - г). люля-кебаб.
- 8. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**
- а). щи, окрошка;
 - б). рассольник, солянка;
 - в). ботвинья, борщ;
 - г). окрошка, щи.
- 9. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**
- а). заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
 - б). подают с набором мясных продуктов;
 - в). бульон варят с добавлением копченостей;
 - г). готовят из квашеной капусты.
- 10. К жирным продуктам подают соусы:**
- а). нежные;
 - б). кислые;
 - в). острые;
 - г). неострые.
- 11. При приготовлении блюда «Суп молочный рисовый» рис предварительно варят:**
- а). в молоке до готовности;
 - б). в подсоленной воде до полуготовности;
 - в). в смеси воды и молока до готовности;
 - г). в воде до полуготовности.
- 12. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**
- а). рисовая, пшенная;
 - б). гречневая, пшеничная;
 - в). гречневая, рисовая;
 - г). перловая, пшеничная.
- 13. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**
- а). мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
 - б). молоко, мука, яйца, соль;
 - в). сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
 - г). мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
- 14. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**
- а). цыплята табака;
 - б). котлета натуральная;
 - в). птица по-столичному;
 - г). котлета по-киевски.

15. Потери при варке мяса составляют:

- а). 10-20%;
- б). 20-30%;
- в). 30-40%;
- г). 40-50%.

16. Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а). 75°C;
- б). 65°C;
- в). 80°C;
- г). 55°C.

17. Производство продукции складывается из стадий

- а). обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий;
- б). обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации;
- в). приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации;
- г). обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации.

18. Яйцо в «мешочек» варят:

- а). 2,5-3 мин;
- б). 4,5-5 мин;
- в). 7 мин;
- г). 8 мин.

19. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а). яичная кашка;
- б). омлет;
- в). драчена;
- г). яичница натуральная.

20. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а). яйца, мука, сметана, соль;
- б). яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в). молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г). яйца, вода, соль, сахар, мука.

21. Канapé – это бутерброд:

- а). открытый;
- б). закрытый;
- в). закусочный;
- г). сложный.

22. Салат-коктейль – это:

- а). нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б). нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в). нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г). нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

- 23. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:**
- а). мелким кубиком;
 - б). ломтиком;
 - в). соломкой;
 - г). брусочками.
- 24. Температура подачи горячих сладких блюд:**
- а). 45°;
 - б). 55°;
 - в). 65°;
 - г). 40°.
- 25. К горячим сладким блюдам относятся:**
- а). гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
 - б). пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
 - в). суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный
 - г). пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.
- 26. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**
- а). при отпуске кладут взбитые сливки;
 - б). при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
 - в). охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
 - г). охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
- 27. К желированным сладким блюдам относятся:**
- а). компоты, кисели, самбуки, желе;
 - б). кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
 - в). кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
 - г). суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
- 28. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**
- а). рисовая;
 - б). овсяная;
 - в). манная;
 - г). гречневая.
- 29. Как подразделяются кисели по консистенции:**
- а). густые, полугустые, жидкие;
 - б). жидкие, густые, полужидкие;
 - в). густые, средней густоты, полужидкие;
 - г). жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
- 30. Температура опары должна быть:**
- а). 27-29° С;
 - б). 30-35° С;
 - в). 25-27° С;
 - г). 35-40° С.

- 31. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:**
- а). добавление аммония углекислого;
 - б). добавление соды;
 - в). взбивание;
 - г). добавление дрожжей.
- 32. Тарталетки изготавливают из:**
- а). песочного теста;
 - б). заварного теста;
 - в). сдобного пресного теста;
 - г). из дрожжевого теста.
- 33. Какие пищевые вещества изменяются в процессе пищеварения**
- а). белки, жиры, углеводы;
 - б). вода, минеральные вещества, витамины;
 - в). белки, жиры, вода, витамины;
 - г). вода, витамины, соли.
- 34. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:**
- а). соломкой;
 - б). брусочками;
 - в). стружкой;
 - г). бочоночками.
- 35. Сырье – это**
- а). пищевые продукты, доведенные до кулинарной готовности;
 - б). исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки;
 - в). пищевые продукты, прошедшие обработку;
 - г). пищевые продукты, прошедшие обработку без доведения до готовности.
- 36. Запеченные блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более:**
- а). 2 ч.;
 - б). 3 ч.;
 - в). 1 ч.;
 - г). 30 мин.
- 37. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:**
- а). жидкую;
 - б). вязкую;
 - в). рассыпчатую;
 - г). вязкую или жидкую.
- 38. Для фарширования используют:**
- а). капусту, кабачки, огурцы;
 - б). помидоры, кабачки, патиссоны;
 - в). баклажаны, кабачки, помидоры, перец;
 - г). капусту, помидоры, кукурузу.

39. На молоке или смеси воды и молока готовят каши:

- а). рассыпчатые, жидкие;
- б). вязкие, жидкие;
- в). вязкие, жидкие;
- г). рассыпчатые, рис откидной.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ
ПРАКТИКА**

Задание: приготовить блюдо.

1. Сюрприз в горшочке
2. Зразы из картофеля
3. Куриный конвертик
4. Рыба в картофельной корочке
5. Куриное филе в морковном кляре
6. Мясо по-французски
7. Шницель из свинины
8. Котлета из свинины