

## Содержание

1.	Общие положения	3
2.	Используемые сокращения	3
3.	Структура образовательной программы	3
4.	Общая характеристика образовательной программы	4
5.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе	4
6.	Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения	4
7.	Учебный план образовательной программы	6
8.	Требования к условиям реализации образовательной программы	7
9.	Практическая подготовка, включая план производственной практики	7
10.	Оценка качества освоения образовательной программы	9
11.	Календарный учебный график	13
12.	Информационно-методическое обеспечение образовательной программы	14

## **1. Общие положения**

Образовательная программа профессиональной подготовки Повара 5 разряда представляет собой систему документов, разработанную и в установленном порядке утвержденную АНОДПО «Учебный центр Академия» (далее – Академия) на основе:

– Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

– Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

– Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)

– Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - "Торговля и общественное питание";

– Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

– Устава и нормативных документов АНОДПО «Учебный центр Академия».

## **2. Используемые сокращения**

В программе используются следующие сокращения:

- ПС – профессиональный стандарт
- ТД – трудовые действия
- ПМ профессиональный модуль
- СРС – самостоятельная работа слушателей

## **3. Структура образовательной программы**

Структура программы включает следующие взаимосвязанные элементы:

- Характеристику профессиональной деятельности выпускников;
- Планируемые результаты обучения (Табл. 1)
- Учебный план (Табл. 2)
- Рабочие программы учебных дисциплин и программу профессионального модуля, включая оценочные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля

– Программу практики, включая оценочные средства ее аттестации (Табл.3).

– Программу итоговой аттестации (квалификационный экзамен), включая фонды оценочных средств для проведения квалификационного экзамена

– Требования к условиям реализации программы, включая организационно-педагогические условия п 8.

– Календарный учебный график (Табл. 4)

## **4. Общая характеристика образовательной программы**

Цель программы: повышение квалификации – Повар, с присвоением 5 квалификационного разряда, что включает, формирование способности выпускника приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки.

Требования к образованию и опыту практической работы. Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих). Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

Формы обучения: очная; очно-заочная; заочная.

При всех формах обучения возможно использование электронного обучения и (или) дистанционных образовательных технологий.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Занятия проходят согласно учебного плана (в т.ч. ИУП) по расписанию, в течение всего календарного года за исключением праздничных и выходных дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

После полного освоения образовательной программы и успешной сдачи квалификационного экзамена, слушателю выдается свидетельство о присвоении квалификации с соответствующим разрядом.

## **5. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе**

Реализация программы позволяет слушателям повысить квалификацию «Повар» (5 разряда) и связанные с ней виды профессиональной деятельности и трудовые действия, соответствующие обобщенной трудовой функции - «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента» Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 08.09.2015 N 610н) (табл. 1).

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции; организация и мотивация персонала.

Трудоемкость освоения программы: максимальная учебная нагрузка: 108 академических часа, из них аудиторных занятий 87 ч. производственная практика 27 ч.

Срок обучения 2,5 месяца

## **6. Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения**

Достижение целей по данной программе обучения определяется степенью освоения приобретаемыми выпускниками компетенциями, т.е. способностью применять

знания, умения и опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности по выполнению обобщенной трудовой функции: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента, требующих сложной кулинарной обработки».

Компетентностная модель выпускника ориентирована на формирование и выполнение таких профессиональных компетенций, как:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, требующих сложной кулинарной обработки (табл. 1).

Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем в рабочей программе дисциплины самостоятельно и доводятся до сведения слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по данной программе

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения

Практический опыт (все трудовые действия выполняются по заданию повара)	Умения	Знания
Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции средней сложности		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Нарезка и формовка овощей и фруктов</li> <li>– Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</li> <li>– Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</li> <li>– Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</li> <li>– Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</li> <li>– Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</li> <li>– Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</li> <li>– Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</li> <li>– Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовать рабочее место и работу технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>– Готовить и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>– Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</li> <li>– Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</li> <li>– Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</li> <li>– Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</li> <li>– Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</li> <li>– Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>– Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ними</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> <li>– Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента требующих сложной кулинарной обработки</li> </ul>
--	---	---

## 7. Учебный план образовательной программы

Учебный план по данной программе включает 4 рабочие программы по общепрофессиональным дисциплинам, программу профессионального модуля, разделы производственной практики и квалификационного экзамена, включая оценочные средства для их реализации.

Таблица 2 - Учебный план образовательной программы повышения квалификации «Повар 5 разряда» Квалификация: «Повар, 5 разряда» (Су-шеф)

№ п/п	Наименование дисциплины	Общее количество часов	Всего ауд. часов	Аудиторные занятия, час		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практ. Зан.		
<b>Общепрофессиональные дисциплины (ОПД), с применением дистанционных технологий</b>							
	Юридическая подготовка	15	9	5	4	6	Зачет
1.	Психология делового общения	12	6	3	3	6	Зачет
1.	Управление организацией общественного питания	18	9	4	5	9	Зачет
Всего часов по ОПД		45	24	12	12	21	
<b>Профессиональный модуль (ПМ)</b>							
<b>Технология организации и ведения процессов приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки</b>		Общее количество часов	Всего ауд. часов	Аудиторные часы ч.		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практ. Зан.		
		30	30	15	15		Зачет
	Кухни народов мира; русская, французская, немецкая, итальянская, испанская, венгерская, польская и др.						
1.	Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток						

1.	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий					
Производственная практика	27	27		27		Зачет
Квалификационный экзамен	6	6	3	3		Экзамен
Итого	108	87	30	57	21	

### **Требования к условиям реализации образовательной программы**

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 24 академических часа в неделю.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы или являются сотрудниками предприятий общественного питания.

Реализация программы обеспечивается учебно-методической документацией по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю.

Обучающимся предоставляется возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет, мультимедийному оборудованию.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование для теоретических занятий: столы, стулья, доска, мел, мультимедийный проектор, экран, сканер, принтер, стенды, слайд-папки, раздаточный материал, наглядные пособия.

Перечень кабинетов, и других помещений

- кабинет практического обучения; компьютерный класс с мультимедийным оборудованием.

По всем дисциплинам образовательной программы, включая модуль профессиональной деятельности имеются рабочие программы.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных необходимым комплектом производственного оборудования (электрооборудование: электрическая плита, духовой шкаф, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: холодильники; рабочий и производственный инвентарь; формы для выпекания, посуда для подачи и сервировки).

### **8. Практическая подготовка, включая план производственной практики**

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

При реализации образовательных программ профессионального обучения практическая подготовка организуется в виде производственной практики. Продолжительность производственной практики 27 ак. ч.

Производственная практика завершается подведением итогов и защитой дневника-отчета по практике или написанием отзыва, подписанного руководителем практики.

Производственная практика является завершающим этапом (возможно одновременное прохождение) освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Слушатели, не прошедшие производственную практику или получившие незачет, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

Целями практики являются: получение профессиональных компетенций по профессии Повар.

Задачами практики являются:

- ознакомление с изменениями законодательных и нормативных документов работы предприятия питания в целом, углубить знания о содержании конкретных видов профессиональной деятельности,
- развитие навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки
- проверка и закрепление теоретических и практических знаний в соответствии с предыдущим уровнем квалификации,
- закрепление опыта практической деятельности, по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных сложной кулинарной обработки.
- формирование навыков управления коллективом в секторе общественного питания.

*В результате прохождения практики слушатель должен:*

- быть готовым к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- уметь использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания
- уметь быстро организовать процессы приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки

*В результате освоения профессионального модуля слушатель должен знать:*

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий требующих сложной кулинарной обработки потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Продолжительность производственной практики составляет 2-3 недели.

В период прохождения практики на слушателей распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации. Примерная программа производственной практики Повар 5 разряда:

№ п/п	Виды работ (под руководством повара)	Кол-во часов
1.	Прохождение инструктажа: требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	1
2.	Кухни народов мира. Приготовление блюд Русской кухни – солянка (калья), рулет из свинины по-русски, зразы отбивные, гусь, фаршированный яблоками	5
3.	Приготовление блюд Французской кухни – потофё, Фуа-гра из гусиной печени, Галантин, Котлета Де –воляй, Гратен дофинуа	3
4.	Приготовление блюд Немецкой кухни – салат Баварский, крем - суп из спаржи, франкфуртский овощной суп, свиная рулька в пиве	3
5.	Приготовление блюд Итальянской кухни – ризотто по – милански, спагетти Болоньезе, лазанья , минестроне, фриттата	3
6.	Приготовление блюд Испанской кухни – малагский салат, андалусский гаспачо, паэлья, рисовый пудинг с корицей	3
7.	Приготовление блюд Венгерской кухни – гуляш, паприкаш, шницель по - венски	3
8.	Приготовление рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного	3
9.	Приготовление прозрачных бульонов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольник московский.	5
10.	Приготовление блюд из отварного филе рыбы, соус польский; рыба припущенная с соусом белым рассолом, тушеная рыба с овощами в томате.	6
11.	Приготовление горячих блюд из мяса: мясо шпигованное, ростбиф (3 степени приготовления), бифштекс с яйцом, филе с помидорами, ромштекс, антрекот, котлеты по - киевски, утка, фаршированная яблоками, черносливом и картофелем.	6
12.	Приготовление соусов: соус красный с вином, соус красный с луком и грибами, соус паровой, соус белый с яйцом, соус белый с рассолом, соус сметанный с хреном, соус грибной, соус кисло-сладкий, горчиная заправка	3
13.	Приготовление валованов из слоеного теста, тартелеток для салатов, крутонов из хлеба, круассанов с шоколадом, песочных корзиночек с белковым кремом	4
	Итого	27

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основании заключенных договоров о практической подготовке и завершается промежуточной аттестацией по итогам практики в виде защиты каждым слушателем дневника-отчета по практике.

## 9. Оценка качества освоения образовательной программы

### Итоговая аттестация и фонд оценочных средств

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Оценка уровня освоения теоретических дисциплин выполняется в форме тестов.

Выпускная практическая квалификационная работа имеет сложность в соответствии с уровнем квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой.

### Фонды оценочных средств.

*Примерный вариант теста для итоговой аттестации (проверка теоретических*



знаний)

1. Дополните пропущенные слова:

В группу корнеплодов относятся следующие овощи: морковь, 1) \_\_\_\_\_, репа, брюква, 2) \_\_\_\_\_, 3) \_\_\_\_\_, петрушка (корень), хрен.

2. Установите соответствие:

Формы нарезки	Виды нарезки
А. Простая	1. Кружочки
Б. Сложная	2. Ломтики
	3. Дольки
	4. Стружки
	5. Соломка
	6. Бочоночки

Ответ: А. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_. Б. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

3. Восстановите определение:

«Чистое филе рыбы» - \_\_\_\_\_

4. Смесь сырого яйца и молока или воды называется \_\_\_\_\_

5. Заполните пропущенную информацию в таблице:

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	Виды панировок
А. Котлеты	1)
Б. Биточки	Сухари
В. Тефтели	2)
Г. Зразы рубленые	Сухари
Д. Тельное	3)

6. Воспроизведите определение:

Обвалка мяса - \_\_\_\_\_

7. Перечислите:

части туши говядины, предназначенные для варки: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_;

4) \_\_\_\_\_

8. Установите соответствие:

Группа мясных полуфабрикатов	Виды мясных полуфабрикатов
А. Мелкокусковые	1. Лангет, антрекот, филе
Б. Порционные	2. Азу, гуляш, плов
В. Крупнокусковые	3. Тушеное мясо, шпигованное мясо

Ответ: А. \_\_\_\_\_, Б. \_\_\_\_\_, В. \_\_\_\_\_

9. Вставьте пропущенные слова:

Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку называется \_\_\_\_\_

10. Для приготовления бульонов продукты заливают 1) \_\_\_\_\_ водой и варят при 2) \_\_\_\_\_ кипении.

11. В группу заправочных супов входят следующие супы: щи, 1) \_\_\_\_\_, рассольники, 2) \_\_\_\_\_, супы картофельные, с овощами, супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.

12. Основным продуктом для приготовления рассольников являются 1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

13. Для приготовления «оттяжки» используют 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_, холодную воду, соль, 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

14. Температура подачи супов \_\_\_\_\_
15. Супы классифицируют:
- А. По температуре подачи: 1) \_\_\_\_\_, 2) \_\_\_\_\_
- Б. По жидкой основе:
1. 1) \_\_\_\_\_, 2. молоке, 3. 2) \_\_\_\_\_, 4. сливочном масле, 5. растительном масле, 6. 3) \_\_\_\_\_
- В. По консистенции:
1. 1) \_\_\_\_\_, 2. средней густоты, 3. 2) \_\_\_\_\_
16. При хранении поверхность соуса \_\_\_\_\_ сливочным маслом.
17. В составленной технологической схеме приготовления каши рисовой молочной правильно и последовательно распределите следующие операции:
- А. Варят 5-7 минут. Б. Подготовка крупы к варке.
- В. Засыпают крупу в кипящую подсоленную воду. Г. Варят до готовности.
- Д. Заливают крупу горячим молоком. Е. Добавляют сахар, сливочное масло.
- Ж. Подача.
- Ответ: 1) \_\_, 2) \_\_, 3) \_\_, 4) \_\_, 5) \_\_, 6) \_\_, 7) \_\_

18. Дополните пропущенные слова:
- Пудинги отличаются от запеканок тем, что в их состав входят 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_.
19. Для варки макаронных изделий сливным способом воды берут \_\_\_\_\_ литров.
20. Картофель, нарезанный брусочками и жаренный во фритюре, называют картофелем \_\_\_\_\_.
21. Для варки очищенные клубни картофеля заливают 1) \_\_\_\_\_ водой, кладут 2) \_\_\_\_\_, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при 3) \_\_\_\_\_ кипении до готовности.
22. Овощи запекают в жарочном шкафу при температуре \_\_\_\_\_.
23. Для варки целыми тушками, обработанную рыбу заливают 1) \_\_\_\_\_ водой, доводят до кипения и варят при 2) \_\_\_\_\_ кипении.
24. Из рубленой мясной массы готовят: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_; 4) \_\_\_\_\_; 5) \_\_\_\_\_.

25. Установите соответствие:

Название блюда	Виды соуса, используемого для запекания
А. Рыба, запеченная по-русски	1. Соус сметанный
Б. Рыба, запеченная по-московски	2. Соус белый основной

Ответ: А. \_\_, Б. \_\_

26. Вставьте пропущенные слова:
- Для приготовления блюд из кальмаров, их варят в 1) \_\_\_\_\_ с добавлением соли, время варки 2) \_\_\_\_\_ минут.
27. Для варки мясо доводят до кипения, снимают пену и варят при \_\_\_\_\_ кипении.
28. Мясо, жаренное крупным куском, называется \_\_\_\_\_.
29. По перечисленному набору продуктов определить название блюда: говядина (боковая или наружная части задней ноги), жир, томатное пюре, лук репчатый, мука, соленые огурцы, картофель, чеснок.
- Ответ: \_\_\_\_\_

30. Вставьте пропущенные слова:

Котлету по-киевски подают со 1) \_\_\_\_\_ гарниром на 2) \_\_\_\_\_.

31. По температуре подачи сладкие блюда классифицируют:

1)  $t = \underline{\hspace{2cm}}$ ; 2)  $t = \underline{\hspace{2cm}}$

Холодные Горячие

32. Желирующим веществом в киселях является \_\_\_\_\_.
33. Густота киселей зависит от соотношения 1) \_\_\_\_\_ и 2) \_\_\_\_\_.
34. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты \_\_\_\_\_.
35. Кофе черный с гущей называется кофе \_\_\_\_\_.
36. Температура подачи холодных блюд \_\_\_\_\_.

37. Перечислите:

Все холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие группы:

1. \_\_\_\_\_; 2. \_\_\_\_\_; 3. \_\_\_\_\_; 4. \_\_\_\_\_; 5. \_\_\_\_\_

38. Салаты хранят в холодильнике при температуре: А.  $t = 2-3^{\circ}\text{C}$ ; Б.  $t = 4-5^{\circ}\text{C}$ ; В.  $t = 6-8^{\circ}\text{C}$ .

39. Установите соответствие:

Вид салата	Продукты
А. Салат мясной	1. Картофель
Б. Винегрет овощной	2. Зеленый горошек
	3. Соленые огурцы
	4. Отварные яйца
	5. Майонез
	6. Отварная морковь
	7. Отварное мясо говядины
	8. Лук репчатый
	9. Свекла отварная
	10. Капуста квашеная
	11. Масло растительное

Ответ: А. \_\_, \_\_, \_\_, \_\_, \_\_. Б. \_\_, \_\_, \_\_, \_\_, \_\_, \_\_, \_\_.

40. Дополните технологическую последовательность приготовления салата из свежей капусты недостающими операциями:

- Первичная обработка белокочанной капусты.
- Нарезка овощей \_\_\_\_\_.
- Добавляют соль.
- \_\_\_\_\_ капусту с солью.
- Добавляют 1) \_\_\_\_\_ и 2) \_\_\_\_\_.
- Заправка уксусом и 1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_.
- Перемешивание.
- \_\_\_\_\_.
- Оформление.
- \_\_\_\_\_.

41. Установите соответствие:

Консистенция яиц	Время варки
А. Яйца всмятку	1. 4,5-5 минут
Б. Яйца вкрутую	2. 2,5-3 минуты
В. Яйца «пашот»	3. 10-12 минут

Ответ: А. \_\_. Б. \_\_. В. \_\_.

42. По технологии приготовления жареные омлеты делят: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_.

43. Перечислите: сырье для приготовления запеканки творожной: 1) \_\_\_\_\_; 2) \_\_\_\_\_; 3) \_\_\_\_\_; 4) \_\_\_\_\_; 5) \_\_\_\_\_; 6) \_\_\_\_\_.

44. Творог хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде на холоде от 1) \_\_\_\_\_ до 2) \_\_\_\_\_ часов.

*Примерные темы квалификационных работ:*

- Кухни народов мира. Приготовление блюд Русской кухни – солянка (калья), рулет из свинины по-русски, зразы отбивные, гусь, фаршированный яблоками
- Технология приготовления блюд Французской кухни – поттофё, Фуа-гра из гусяной печени, Галантин, Котлета Де –воляй, Гратен дофинуа
- Технология приготовления блюд Немецкой кухни – салат Баварский, крем - суп из спаржи, франкфуртский овощной суп, свиная рулька в пиве
- Технология приготовления блюд Итальянской кухни – ризотто по – милански, спагетти Болоньезе, лазанья, минестроне, фриттата
- Технология приготовления блюд Испанской кухни – малагский салат, андалусский гаспачо, паэлья, рисовый пудинг с корицей
- Технология приготовления блюд Венгерской кухни – гуляш, паприкаш, шницель по - венски
- Технология приготовления рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного
- Технология приготовления прозрачных бульонов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольник московский.
- Технология приготовления блюд из отварного филе рыбы, соус польский; рыба припущенная с соусом белым рассолом, тушеная рыба с овощами в томате.
- Технология приготовления горячих блюд из мяса: мясо шпигованное, ростбиф (3 степени приготовления), бифштекс с яйцом, филе с помидорами, ромштекс, антрекот, котлеты по - киевски, утка, фаршированная яблоками, черносливом и картофелем.
- Технология приготовления блюд из яиц: омлет натуральный и фаршированный, каша гречневая и рисовая рассыпчатые.
- Технология приготовления соусов: соус красный с вином, соус красный с луком и грибами, соус паровой, соус белый с яйцом, соус белый с рассолом, соус сметанный с хреном, соус грибной, соус кисло-сладкий, горчица заправка
- Технология приготовления валанов из слоеного теста, тарталеток для салатов, крутонов из хлеба, круассанов с шоколадом, песочных корзинок с белковым кремом

После прохождения итоговой аттестации (квалификационный экзамен) выдается Свидетельство о профессиональной подготовке с присвоением квалификации *Повар 5 разряда*.



## 11. Информационно-методическое обеспечение программы

*Нормативно-правовые источники:*

1. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
4. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
5. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
11. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
16. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
18. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
19. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
20. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
21. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
22. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55
23. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - "Торговля и общественное питание";
24. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

### *Учебная литература*

1. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд: Учебник для технол. Отделений техникумов- 2-е изд., перераб. И доп. М.: Экономика, 1982.176 с.
2. Васюкова А.Т. Справочник повара. Учебное пособие. Ч.1. М., 2009.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М., 2017 г.
4. Ковалев Н.И. Русская кулинария.-2-е изд., перераб.-М.: Экономика, 1982.-1982.-224 с.
5. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Учебник для технол. Отд-ний техникумов обществ. Питания. М., «Экономика», 2018.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технологич приготовления пищи» М., 2017.
7. Лагутина Л.А. Блины, оладьи, пышки и заправки к ним. Изд. «Проф-Пресс» Ростов-на-Дону, 1996.
8. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 208 с.
9. Лемкуль Л.М. Праздничный стол. Изд. «Пищевая промышленность», 1974.
10. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образование/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/З.П.Матюхина.-8-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018 256 с.
12. Мельник В.М. Оригинальная кухня. Кишинев, 1979.
13. Молоховец Е. Русская кухня. Ч.2. Изд. «Амур», 1992 .
14. Овощи к нашему столу. Под ред. Тропиной Л.П. Зап. – Сибирское книжное изд. Новосибирск, 1969.
15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для студ. учрежд. сред. проф. образования /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./.-8-е изд. Стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.-112 с.
16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для студ. учрежд. сред. проф. образования /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./.-8-е изд. Стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.-112 с.
17. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для студ. учрежд. сред. проф. образования /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./.-8-е изд. Стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-112 с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Экономика, 1982.-720 с.- (Министерство торговли СССР).
19. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ /Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун.-Изд. 7-е, доп. и перераб. Ростов н/Д: Феникс, 2019.-342, с. (Начальное профессиональное образование).
20. Словарь по этике. Под редакцией И.С.Кона.- изд.5-е. М., Политиздат, 1983 г.-445 с.

*Интернет-ресурсы в свободном доступе:*

1. Хлебопекарное оборудование. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://oopht.ru/hlebopekarnoe-oborudovanie.html>
2. Ассортимент хлебных изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.russbread.ru/vyход-i-assortiment-xleba/assortiment-xlebnyx-izdelij.html>
3. Режим выпечки хлебных изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.russbread.ru/vypechka-xleba/rezhim-vypechki-xlebnyx-izdelij.html>
4. Формы для выпечки хлеба. [Электронный ресурс] Режим доступа:
  1. <http://maspit.ru/формы-для-выпечки-хлеба>
5. Все о производстве мучных кондитерских изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.2psoizvodstvo.ru/>
6. Все о хлебе и хлебопечении. [Электронный ресурс]. Режим доступа:
7. <http://www.e9.ru/hleb/>
8. Кулинарные рецепты для кулинарии. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://kuking.net/>
9. Сайт о кондитерских изделиях. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://karamely.ru/>
10. Хлебопекарное и кондитерское оборудование. [Электронный ресурс] Режим дос <http://www.texnovkus.ru/>