

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САРАНСКИЙ ДОМ НАУКИ И ТЕХНИКИ РОССИЙСКОГО СОЮЗА НАУЧНЫХ  
И ИНЖЕНЕРНЫХ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОБЪЕДИНЕНИЙ»

Утверждаю:  
Директор ЧОУ ДПО  
«Саранский Дом науки и  
техники РСНИИОО»



А.М. Зюзин

2018 г.

**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**  
основная программа профессионального обучения  
**«Повар»**

**Цель:** получение знаний и практических умений, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар»

**Код профессии:** по ОКПДТР ОК 016-94 16675

**Вид деятельности:** производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

**Категория слушателей:** лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья

**Срок обучения:** 160 академических часов

**Форма обучения:** очная

**Режим занятий:** 160 академических часов лекционных (аудиторных) занятий, самостоятельной работы, практической работы под руководством преподавателя

**Выдаваемый документ:** свидетельство о профессии рабочего

**Составители программы:** заместитель начальника отдела  
по учебно-методической работе Верич Е.В.  
ведущий методист Юленкова И.П.

Саранск 2018

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения «Повар» имеет своей целью получение знаний и практических умений, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар» (код профессии по ОКПДТР ОК 016-94: 16675) в соответствии с тарифно-квалификационными характеристиками к профессии «Повар» 3-й разряд, установленными «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих» и требованиями профессионального стандарта «Повар».

## 1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## 1.3. Требования к результатам освоения программы

Выпускник, освоившие основную программу профессионального обучения «Повар», должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоившие основную программу профессионального обучения «Повар», должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

## **1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

## **2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

## **3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

## **4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

## **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

## **6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

## **7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

## **8. Приготовление мучных изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые и основные мучные изделия, требующие обработки средней сложности

#### **1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы**

К освоению основной программы профессионального обучения «Повар» в соответствии с п. 6 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### **1.5. Трудоемкость обучения**

160 академических часов. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

#### **1.6. Форма обучения**

Очная

#### **1.7. Режим занятий**

Образовательный процесс по основной программе профессионального обучения «Повар» осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования групп.

Режим занятий в период освоения основной программе профессионального обучения «Повар» устанавливается следующий:

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 40 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет не более 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 рабочих дней. Для всех видов аудиторных и практических занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебные занятия в образовательной организации начинаются не ранее в 8-30 часов и заканчиваются не позднее 20-30 часов.

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: лекции, практические занятия, самостоятельную работу.

Продукты, необходимые для проведения практических занятий для работы обучающихся, предоставляется самими обучающимися. Перечень необходимых продуктов оглашает преподаватель перед проведением практических занятий, руководствуясь при этом Перечнем практических работ и Перечнем практических квалификационных работ.

Продукты, необходимые для проведения практических занятий для работы преподавателя, предоставляется образовательной организацией.

В соответствии с п.10 Приказа от 18 апреля 2013 года №292 Министерства образования и науки Российской Федерации реализация основной программы профессионального обучения «Повар» сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются

организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно. Для основной программы профессионального обучения «Повар» формой промежуточной аттестации устанавливается написание реферата на заданные темы, написание которого проводится один раз в течении всего обучения.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Повар»

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН основная программа профессионального обучения «Повар»

Рекомендуемый уровень начальной подготовки: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Срок обучения: 160 часов

Форма обучения: очная

№	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Самостоятельная работа	Практические занятия
1	Раздел 1 Сущность и социальная значимость профессии «Повар»	1	1	0	0
2	Раздел 2 Приготовление блюд из овощей и грибов.	10	5	3	2
3	Раздел 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10	5	3	2
4	Раздел 4 Приготовление супов и соусов.	15	10	3	2
5	Раздел 5 Приготовление блюд из рыбы.	20	15	3	2
6	Раздел 6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	20	15	3	2
7	Раздел 7 Приготовление холодных блюд и закусок.	15	5	5	5
8	Раздел 8 Приготовление сладких блюд и напитков.	15	5	5	5
9	Раздел 9 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских	25	10	10	5

	изделий.				
<b>10</b>	Промежуточная аттестация (реферат)	<b>25</b>	0	25	0
<b>11</b>	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	<b>4</b>	2	0	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>	<b>73</b>	<b>60</b>	<b>27</b>

**Форма обучения:** Очная

**Методика обучения:**

Лекционные занятия (аудиторные занятия) – 73 часа  
Самостоятельная работа – 60 часов, в том числе  
Промежуточная аттестация (реферат) - 25 часов  
Практические занятия под руководством преподавателя - 27 часов.

**Общий объем занятий:** 160 часов

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### основная программа профессионального обучения «Повар»

Рекомендуемый уровень начальной подготовки: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Срок обучения: 160 часов

Форма обучения: очная

№	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Самостоятельная работа	Практические занятия
	<b>Раздел 1</b> <b>Сущность и социальная значимость профессии «Повар»</b> Актуальность профессии повар на современном рынке труда. Преимущества (непрекращающийся спрос на этот вид деятельность, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений) и недостатки (большая физическая и психологическая нагрузка) профессии «Повар».	<b>1</b>	1	0	0

	<p><b>Раздел 2</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из овощей и грибов.</b>  Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.  Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p><b>10</b>  5  5</p>	<p>5  3  2</p>	<p>3  1  2</p>	<p>2  1  1</p>
	<p><b>Раздел 3</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>  Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  Готовка и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  Готовка и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  Готовка и оформление простых блюд из яиц и творога.  Готовка и оформление простые мучных блюд из теста с фаршем.</p>	<p><b>10</b>  2  2  2  2  2</p>	<p>5  1  1  1  1  1</p>	<p>3  1  1  1  1</p>	<p>2        1</p>
	<p><b>Раздел 4</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления супов и соусов.</b>  Готовка бульонов и отваров.  Готовка простых супов.  Готовка отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Готовка простых холодных и горячих соусов.</p>	<p><b>15</b>  5  4  4  2</p>	<p>10  4  3  2  1</p>	<p>3    1  1  1</p>	<p>2    1  1  1</p>
	<p><b>Раздел 5</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из рыбы.</b>  Обработка рыбы с костным скелетом.  Приготовление и (или) подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Готовка и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<p><b>20</b>  6  6  8</p>	<p>15  4  5  6</p>	<p>3  1  1  1</p>	<p>2  1   1</p>
	<p><b>Раздел 6</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы.  Готовка и оформление простые блюда из мяса и мясных продуктов.  Готовка и оформление простые блюда из домашней птицы.</p>	<p><b>20</b>  5  5  5  5</p>	<p>15  4  4  4  3</p>	<p>3  1  1  1  1</p>	<p>2    1   1</p>

	<p><b>Раздел 7</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд и закусок.</b>  Готовка бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Готовка и оформление салатов.  Готовка и оформление простых холодных закусок.  Готовка и оформление простые холодных блюд.</p>	<p><b>15</b>  <b>4</b>  <b>3</b> <b>4</b> <b>4</b></p>	<p><b>5</b>  <b>1</b>  <b>2</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>5</b>  <b>1</b>  <b>1</b> <b>2</b> <b>1</b></p>	<p><b>5</b>  <b>2</b>  <b>1</b> <b>1</b> <b>2</b></p>
	<p><b>Раздел 8</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд и напитков.</b>  Готовка и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.  Готовка простых горячих напитков.  Готовка и оформление простых холодных напитков.</p>	<p><b>15</b>  <b>5</b> <b>5</b> <b>5</b></p>	<p><b>5</b>  <b>2</b> <b>1</b> <b>2</b></p>	<p><b>5</b>  <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b></p>	<p><b>5</b>  <b>2</b> <b>2</b> <b>1</b></p>
	<p><b>Раздел 9</b>  <b>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>  Готовка и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Готовка и оформление основных мучных кондитерских изделий.  Готовка и оформление печенья, пряников, коврижек.  Готовка и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.  Готовка и оформление отечественных классических тортов и пирожных.  Готовка и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	<p><b>25</b>  <b>4</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>5</b></p>	<p><b>10</b>  <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>1</b></p>	<p><b>10</b>  <b>1</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>3</b></p>	<p><b>5</b>  <b>2</b>  <b>1</b> <b>1</b>  <b>1</b></p>
	<p><b>Промежуточная аттестация (реферат)</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>0</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>0</b></p>
	<p><b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>0</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>ИТОГО:</b></p>	<p><b>160</b></p>	<p><b>73</b></p>	<p><b>60</b></p>	<p><b>27</b></p>



**Форма обучения:**

Очная

**Методика обучения:**

Лекционные занятия (аудиторные занятия) – 73 часа  
Самостоятельная работа – 60 часов, в том числе  
Промежуточная аттестация (реферат) - 25 часов  
Практические занятия под руководством преподавателя - 27 часов.

**Общий объем занятий:**

**160 часов**

## **2.2. Рабочая программа дисциплин по основной программе профессионального обучения «Повар»**

### **2.2.1. Цель освоения дисциплины основной программы профессионального обучения «Повар»**

Основная программа профессионального обучения «Повар» имеет своей целью получение знаний и практических умений, необходимых для выполнения трудовых функций по профессии «Повар» (код профессии по ОКПДТР ОК 016-94: 16675) в соответствии с тарифно-квалификационными характеристиками к профессии «Повар» 3-й разряд, установленными «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих» и требованиями профессионального стандарта «Повар».

### **2.2.2. Знания и умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины**

В результате освоения основной программы профессионального обучения «Повар» выпускник, освоивший программу должен обладать **знать**:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Выпускник, освоившие основную программу профессионального обучения «Повар», должен обладать **уметь** выполнять следующие виды работ:

вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;

удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;

мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;

нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;

размораживание рыбы, мяса, птицы;

потрошение рыбы, птицы, дичи;

разделка сельди, кильки;

обработка субпродуктов;

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;

жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;

запекание овощных и крупяных изделий;

процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;

приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса;

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром;

варка бульонов, супов;

приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

### **2.2.3. Содержание основной программы профессионального обучения «Повар»**

#### **Раздел 1**

##### **Сущность и социальная значимость профессии «Повар»**

Актуальность профессии повар на современном рынке труда. Преимущества (непрекращающийся спрос на этот вид деятельность, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений) и недостатки (большая физическая и психологическая нагрузка) профессии «Повар». Основные стадии технологического процесса производства продукции о. п. Прием, транспортировка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление кулинарных п/ф. Тепловая обработка п/ф и приготовление готовой пищи .

#### **Раздел 2**

##### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы**

### **приготовления блюд из овощей и грибов.**

Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Классификация и ассортимент. Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушёных и запечённых овощей и грибов. Требования к качеству, сроки и условия реализации

### **Раздел 3**

#### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовка и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.

Готовка и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

Готовка и оформление простых блюд из яиц и творога.

Готовка и оформление простые мучных блюд из теста с фаршем.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Приготовления каш различной консистенции, блюд из отварных бобовых и макаронных изделий, припущенного риса, творога, теста. Технологические схемы производства сырников, запеканок, пудингов из творога; яичниц, омлетов, яичной каши и других блюд из яиц.

Требования к качеству, сроки и условия реализации

### **Раздел 4**

#### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления супов и соусов.**

Готовка бульонов и отваров.

Готовка простых супов.

Готовка отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Готовка простых холодных и горячих соусов.

Супы заправочные. Ассортимент. и технология Ассортимент и технология супов-пюре. Супы прозрачные, ассортимент и технология. Ассортимент и технология гарниров. Холодные супы. Сладкие супы. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов. Технология и ассортимент горячих соусов. Технология и ассортимент холодных соусов. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

### **Раздел 5**

#### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из рыбы.**

Обработка рыбы с костным скелетом.

Приготовление и (или) подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Готовка и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Классификация, ассортимент. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

### **Раздел 6**

#### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд из мяса и домашней птицы.**

Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Готовка и оформление простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Готовка и оформление простые блюда из домашней птицы.

Классификация, ассортимент. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного и запеченного мяса и субпродуктов.

Технология приготовления блюд из отварной, припущенной жареной птицы, дичи и кролика.

Классификация, ассортимент. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

## **Раздел 7**

### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд и закусок.**

Готовка бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Готовка и оформление салатов.

Готовка и оформление простых холодные закусок.

Готовка и оформление простые холодных блюд.

Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. Бутерброды, салаты, винегреты, холодные блюда из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из рыбных и нерыбных продуктов. Холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов. Холодные блюда из яиц. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

## **Раздел 8**

### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд и напитков.**

Готовка и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Готовка простых горячих напитков.

Готовка и оформление простых холодных напитков.

Технология приготовления сладких блюд и горячих и прохладительных напитков.

Классификация, ассортимент. Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда.

Требования к качеству, сроки и условия реализации.

## **Раздел 9**

### **Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

Готовка и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Готовка и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Готовка и оформление печенья, пряников, коврижек.

Готовка и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Готовка и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

Готовка и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Технология приготовления мучных и булочных изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Ассортимент. Виды теста используемые для производства изделий. Технологические схемы производства. Тепловая обработка полуфабрикатов.

Ассортимент. Виды теста используемые для производства

## **Промежуточная аттестация (реферат)**

## **Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)**

## **2.2.4. Перечень практических работ**

### **Практическая работа №1.**

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок

### **Практическая работа № 2.**

1. Суп картофельный с рыбой
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
3. Компот из сухофруктов

### **Практическая работа № 3.**

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушенная

### **Практическая работа № 4.**

1. Гуляш из говядины
2. Каша перловая рассыпчатая
3. Кисель из клюквы

### **Практическая работа № 5.**

1. Суп картофельный с мясными фрикадельками
2. Печень жареная с луком
3. Чай с молоком

### **Практическая работа № 6.**

1. Курица отварная
2. Рис припущенный
3. Кисель из брусники

### **Практическая работа № 7.**

1. Суп - лапша домашняя с курицей
2. Запеканка картофельная с овощами
3. Соус грибной

### **Практическая работа № 8.**

1. Суп - лапша домашняя с грибами
2. Зразы картофельные со сметаной
3. Напиток апельсиновый

### **Практическая работа № 9.**

1. Окрошка овощная
2. Жаркое по-домашнему
3. Напиток из кураги

**Практическая работа № 10.**

1. Щи из свежей капусты с картофелем
2. Печень по-строгановски
3. Картофель отварной с маслом

**Практическая работа № 11.**

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

**Практическая работа № 12.**

1. Сельдь с луком
2. Азу.
3. Напиток лимонный

**Практическая работа № 13.**

1. Салат мясной
2. Каша молочная пшенная вязкая
3. Компот из чернослива, кураги, изюма

**Практическая работа № 14.**

1. Щи из квашеной капусты с картофелем
2. Плов из свинины
3. Кофе чёрный

**Практическая работа № 15.**

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Тефтели мясные
3. Макароны отварные с маслом

**Практическая работа № 16.**

1. Салат из белокачанной капусты
2. Суп картофельный с горохом
3. Жаркое по – домашнему

**Практическая работа № 17.**

1. Рассольник домашний
2. Биточки рисовые
3. Соус абрикосовый

**Практическая работа № 18.**

1. Салат из свёклы с черносливом
2. Вареники ленивые
3. Какао на молоке

**Практическая работа № 19.**

1. Суп рисовый с мясом
2. Запеканка из творога со сметаной

3. Напиток из шиповника

### **Практическая работа № 20.**

1. Оладьи из печени
2. Картофель в молоке
3. Компот из апельсинов

### **Практическая работа № 21.**

1. Рыба, запечённая по-русски
2. Оладьи со сметаной
3. Напиток из брусники

### **Практическая работа № 22.**

1. Биточки рыбные
2. Котлеты картофельные
3. Кисель молочный

### **Практическая работа № 23**

1. Салат из моркови с сыром
2. Пельмени с рыбой
3. Напиток из клюквы

### **Практическая работа № 24**

1. Салат из свежих огурцов
2. Вареники с картофелем
3. Желе из концентрата

## **2.2.5. Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

Самостоятельная работа слушателей в рамках действующих учебных планов предполагает самостоятельную работу по учебным дисциплинам, включенным в учебный план. Объем самостоятельной работы (в часах) определен учебным планом.

В ходе самостоятельной работы слушатель может:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (отдельные темы, отдельные вопросы тем, отдельные положения и т. д.);
- закрепить знания теоретического материала, используя необходимый инструментарий, практическим путем;
- применить полученные знания и практические навыки для анализа ситуации и выработки правильного решения (анализ конкретной ситуации и т. д.);
- использовать полученные знания и умения для формирования собственной позиции, теории, модели, написания реферата, выполнения научно-исследовательской работы).

При изучении каждой дисциплины организация СРС представляет единство трех взаимосвязанных форм:

1. Внеаудиторная самостоятельная работа.
2. Аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя.
3. Творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Конкретные формы внеаудиторной СРС могут быть самыми различными, в зависимости от цели, характера, дисциплины, объема часов, определенных учебным планом:

1. Подготовка к лекциям и практическим занятиям;
2. Изучение учебных пособий;
3. Изучение сборников документов;
4. Изучение в рамках программы курса тем и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия;
5. Написание реферата;
6. Самостоятельное изучение темы в рамках обсуждения
7. Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении практикума и во время чтения лекций.
8. При чтении лекционного курса непосредственно в аудитории целесообразно контролировать усвоение материала основной массой слушателей путем проведения экспресс-опросов по конкретным темам.

На практических занятиях рекомендуется отводить не менее 1 часа из двух (50% времени) на самостоятельную работу слушателей. При организации практического занятия используется следующий алгоритм:

1. Вступительное слово преподавателя (цели занятия, основные вопросы, которые должны быть рассмотрены).
2. Фронтальный опрос, позволяющий выявить готовность слушателей к занятию.
3. Выполнение 1-2 заданий у доски (возможно коллективное обсуждение).
4. Самостоятельное выполнение заданий.
5. Обсуждение выполненных заданий (в конце текущего занятия или в начале следующего).

По материалам раздела целесообразно выдавать слушателям домашнее задание и на практическом занятии подвести итоги его изучения

Виды СРС	Руководство преподавателя
1. Конспектирование 2. Реферирование литературы 3. Аннотирование книг, статей 4. Выполнение заданий поисково-исследовательского характера	1. Выборочная проверка 2. Разработка тем и проверка 3. Образцы аннотаций и проверка 4. Разработка заданий, создание поисковых ситуаций; спецкурс, спецсеминар, составление картотеки по теме
5. Углубленный анализ методической литературы научно-	5. Собеседование по проработанной литературе, составление плана дальнейшей работы, разработка методики получения информации
6. Проведение эксперимента	6. Разработка плана проведения эксперимента
7. Работа на лекции: составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции. Дополнение конспекта рекомендованной литературой	7. Предложение готового плана или предложение составить свой план по ходу или в заключение лекции
8. Участие в работе семинара: подготовка конспектов выступлений на семинаре, рефератов, выполнение заданий	8. Разработка плана семинара, рекомендация литературы, проверка заданий
9. Лабораторно-практические занятия: в соответствии с инструкциями и методическими указаниями; получение результата	9. Разработка заданий, составление методических указаний, алгоритма действий, показателей уровня достижения результата



10. УИРС и НИРС при выполнении самостоятельной, контрольной, курсовой и дипломной работ	10. Разработка тематики контрольных, курсовых и дипломных работ, консультации, руководство ими
11. Контрольная работа – письменное выполнение	11. Разработка контрольных заданий, проверка
12. Выполнение заданий по наблюдению и сбору материалов в процессе практики.	12. Разработка заданий, проверка.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально–технические условия

Основная программа профессионального обучения «Повар»	<p><b>Учебный класс</b>  <b>Компьютерный класс №211</b>  Телевизор плазменный - 1  Компьютер – 20  Кондиционер – 1  Компьютерные столы – 10  Стол преподавателя-1  Ученическая доска – 1  Стулья – 31  Класс имеет доступ к сети Internet</p> <p><b>Учебный класс</b>  Стол производственный с бортиком- 3  Плита- 1  Раковина- 1  Ванна моечная-1  Доска разделочная - 6  Кастрюля нерж. с крышкой, различной ёмкости- 3  Миска нерж., различного диаметра и ёмкости- 6  Сковорода чугунная, различных диаметров -3  Скалка- 6  Сито для бульона-1  Дуршлаг конический, нерж-1  Лопатка, нерж.- 3  Нож овощной, 89 мм- 6  Нож поварской, 254 мм- 6  Нож поварской, 203 мм- 6  Нож универсальный, 127мм-6  Нож универсальный, 152 мм-6  Нож универсальный, 203 мм-6  Набор для карвинга-1  Гастроёмкость, различного объема-3</p>
---	---

#### 3. Учебно–методическое и информационное обеспечение программы

Слушатель должен прослушать лекции и законспектировать основные положения, ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем. На практических занятиях слушатель должен выполнить все задания преподавателя. Слушатель должен выполнять индивидуальные самостоятельные задания. Слушатель имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений, при изучении теоретического материала или выполнении самостоятельной работы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной программы профессионального обучения «Повар» обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и электронным библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

### **Рекомендуемая литература:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 147 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8-е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.

23. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.

24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

25. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения «Повар» проводится в отношении:

- соответствия результатов освоения дополнительной профессиональной программы заявленным целям и планируемым результатам обучения;
- соответствия процедуры (процесса) организации и осуществления дополнительной профессиональной программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программ;
- способности организации результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг.

Оценка качества основной программы профессионального обучения «Повар» проводится в следующих формах: внутренний мониторинг качества образования; внешняя независимая оценка качества образования (в виде отзывов обучающихся - по их желанию).

Организация самостоятельно устанавливает вид и форму внутренней оценки качества реализации основной программы профессионального обучения «Повар» и результатов ее освоения.

Требования к внутренней оценке качества основной программы профессионального обучения «Повар» и результатов её реализации утверждается в порядке, предусмотренном образовательной организацией.

В соответствии с п. 10 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292, реализация основных программ профессионального обучения

сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно. Формой промежуточной аттестации по основной программе профессионального обучения «Повар» устанавливается написание реферата.

Объем реферата не должен превышать 20 листов машинописного текста, включая обложку реферата. Темы реферата выбираются самими обучающимися из предложенного списка. Реферат кроме текста должен содержать рисунки, фотографии и(или) иные графические и схематические изображения. Реферат сдается на бумажном и(или) электронном носителе – на компакт-диске, флешке. Допустимо оформление реферата в рукописном варианте.

Реферат оценивается по системе: «сдано» или «не сдано».

#### **Критерии оценивания: «сдано»**

- Полное раскрытие темы реферата. Работа выполнена с привлечением собственного видения проблемы
- Тема реферата раскрыта, уровень выполнения работы отвечает всем основным критериям, но некоторые вопросы работы сформулированы недостаточно, имеются отдельные неточности или негрубые ошибки, недостаточно аргументированы выводы
- Тема реферата раскрыта частично; уровень выполнения работы отвечает большинству требований, однако много неточностей, имеются негрубые ошибки, слабая аргументация выводов

#### **Критерии оценивания: «не сдано»**

- Тема реферата не раскрыта; уровень выполнения не отвечает большинству требований, наличие грубых ошибок в работе, не знание законодательных норм и принципов работы, отсутствие выводов.

#### **Темы рефератов:**

1. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё
2. общие правила варки каш. Подготовка круп к варке
3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Изделия из него
4. Приготовление опары. Признаки её готовности.
5. Особенности приготовления супов-пюре. Суп пюре из печени
6. Приготовление рыбных полуфабрикатов
7. Приготовление голубцов с мясом
- 8 Способы тепловой обработки, их разновидности
9. Приготовление рассольника
10. Приготовление вареников с творогом
11. Приготовление печени по-строгановски
12. Приготовление щей из свежей капусты.
13. Приготовление плова
14. Приготовление борщей
15. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями
16. Способы подготовки свеклы перед введением в супы
17. Особенности варки бобовых
18. Блюда из вязких каш
19. Приготовление мучных пассировок для соусов
20. Приготовление бефстроганов и поджарки
21. Правила заварки чая и способы его подачи
22. Способы варки яиц, их отличие. Использование вареных яиц.
23. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.

## 24. Бабка с яблоками (шарлотка).

До экзамена допускаются обучающиеся, которые успешно прошли промежуточную аттестацию в форме реферата.

Профессиональное обучение по основной программе профессионального обучения «Повар» в соответствии с п.11 Приказа от 18 апреля 2013 года № 292 Министерства образования и науки Российской Федерации завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний и умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 4-го квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований в соответствии с квалификационными характеристиками к профессии «Повар» **3-й разряд**, установленными «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих» и требованиями профессионального стандарта «Повар».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

В соответствии с п.13 Приказа от 18 апреля 2013 года № 292 Министерства образования и науки Российской Федерации Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4-й квалификационный разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар».

На проведение квалификационного экзамена отведено 4 часа учебного времени. Экзаменационные задания выполняются слушателями в произвольной последовательности. После проверки выполнения заданий и внесения исправлений (в случае необходимости), начинается защита слушателем выполненного практического задания в форме собеседования. Дополнительные вопросы задаются по схеме: одно индивидуальное задание - один дополнительный вопрос. Ответы оцениваются по системе: «сдано» или «не сдано».

### **Критерии оценивания: «сдано»**

- Полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой; самостоятельность и правильность выполнения задания путем выбора средств для обработки данных в соответствии с поставленной задачей и аргументации своей позиции; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы

-Освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой; уровень выполнения задания отвечает всем основным критериям, но некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются отдельные неточности или негрубые ошибки, недостаточно аргументированы выводы

-Частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой; сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности; уровень выполнения задания отвечает большинству требований, однако некоторые практические навыки не сформированы, много неточностей, имеются негрубые ошибки, слабая аргументация выводов

### **Критерии оценивания: «не сдано»**

-Отсутствие освоения планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой; уровень выполнения не отвечает большинству требований, низкий уровень самостоятельности и практических навыков работы, наличие грубых ошибок в выполнении предусмотренных программой заданий, не знание законодательных норм и принципов работы, отсутствие выводов.

Квалификационный экзамен проводится по экзаменационным билетам. Каждый билет содержит два вопроса, один из которых носит теоретический характер, второй вопрос направлен на выявление практических навыков, полученных в ходе обучения.

### **Экзаменационные билеты по основной программе профессионального обучения «Повар»**

#### **Билет № 1**

1. Из каких последовательных операций состоит первичная обработка овощей и грибов, для чего она производится?
2. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.
3. Приготовление соуса белого основного. Производные из него.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 1.**

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок

#### **Билет № 2**

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.
2. По каким признакам классифицируются соусы.
3. Приготовление винегрета овощного.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 2.**

1. Суп картофельный с рыбой
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
3. Компот из сухофруктов

#### **Билет № 3**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Приготовление шашлыка по-кавказски.
3. Какие фарши готовят для изделий из дрожжевого теста.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 3.**

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушеная

#### **Билет № 4**

1. Как классифицируют сладкие блюда? Приготовление компота из ягод и свежих фруктов.
2. Перечислите общие правила варки каш. Подготовка круп к варке.
3. Приготовление хлебного кваса.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 4.**

1. Гуляш из говядины
2. Каша перловая рассыпчатая
3. Кисель из клюквы

#### **Билет № 5**

1. Как приготавливают молочные супы: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами.
2. Каковы особенности приготовления кнельной массы из птицы.
3. Приготовление соуса красного основного. Его производные.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 5.**

1. Суп картофельный с мясными фрикадельками
2. Печень жареная с луком
3. Чай с молоком

#### **Билет № 6**

1. Как приготовить напиток из шиповника и морковный сок с лимоном.
2. Как приготовить опару. Признаки её готовности.
3. Приготовление крошки мясной, овощной.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 6.**

1. Курица отварная
2. Рис припущенный
3. Кисель из брусники

#### **Билет № 7**

1. Блюда из творога.
2. Чем отличается драчена от омлета? Технология приготовления и подача драчены.
3. Приготовление сбитня.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 7.**

1. Суп - лапша домашняя с курицей
2. Запеканка картофельная с овощами
3. Соус грибной

#### **Билет № 8**

1. Какие соусы и заправки используются для холодных блюд.  
Приготовление майонеза.
2. В каком виде поступает птица на ПОП. Первичная обработка.
3. Приготовление свекольника холодного.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 8.**

1. Суп - лапша домашняя с грибами
2. Зразы картофельные со сметаной
3. Напиток апельсиновый

#### **Билет № 9**

1. Способы варки макаронных изделий.
2. Как приготавливают бефстроганов и поджарку.

3. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 9.**

1. Окрошка овощная
2. Жаркое по-домашнему
3. Напиток из кураги

**Билет № 10**

1. Приготовление рыбы заливной.
2. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок. Чем отличается самбук от мусса.
3. Приготовление мучных пассировок для соусов.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 10.**

1. Щи из свежей капусты с картофелем
- 2 Печень по-строгановски
3. Картофель отварной с маслом

**Билет № 11**

1. Подготовка овощей для фарширования.
2. Как приготовить бульон из птицы?
3. Какие супы входят в группу заправочных супов. Технология приготовления борща украинского.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 11.**

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

**Билет № 12**

1. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Изделия из него.
2. В чем заключается значение диетического питания.
3. Расскажите о правилах заварки чая и способы его подачи.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 12.**

1. Сельдь с луком
2. Азу.
3. Напиток лимонный

**Билет № 13**

1. Перечислите все виды бутербродов, дайте их характеристику.
2. Как приготовить рагу из овощей.
3. Какие блюда готовят из вязких каш.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 13.**

1. Салат мясной
2. Каша молочная пшенная вязкая
3. Компот из чернослива, кураги, изюма

**Билет № 14**



1. Особенности приготовления супов-пюре. Суп пюре из печени.
2. Расскажите об особенностях варки бобовых.
3. Бабка с яблоками (шарлотка).

**Практическая квалификационная работа: Вариант 14.**

1. Щи из квашеной капусты с картофелем
2. Плов из свинины
3. Кофе чёрный

**Билет № 15**

1. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
2. Приготовление мясного прозрачного бульона.
3. Способы тепловой обработки, их разновидности.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 15.**

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Тефтели мясные (2 вариант)
3. Макароны отварные с маслом

**Билет № 16**

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
2. Как вымачивают соленую рыбу.
3. Приготовление голубцов с мясом.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 16.**

1. Салат из белокачанной капусты
2. Суп картофельный с горохом
3. Жаркое по – домашнему

**Билет № 17**

1. Как варят и отпускают блюда из субпродуктов: язык и мозги.
2. Приготовление соуса красного кисло-сладкого.
3. Как при тепловой обработке сохранить витамин «С» в овощах.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 17.**

1. Рассольник домашний
2. Биточки рисовые
3. Соус абрикосовый

**Билет № 18**

1. Какие блюда приготавливают из картофельной массы.
2. Способы варки яиц, их отличие. Использование вареных яиц.
3. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога. Чем он отличается от запекания из творога.

**Практическая квалификационная работа: Вариант 18.**

1. Салат из свёклы с черносливом
2. Вареники ленивые
3. Какао на молоке

### **Билет № 19**

4. Составьте технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
5. Приготовление мясного прозрачного бульона.
6. Способы тепловой обработки, их разновидности.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 19.**

1. Суп рисовый с мясом
2. Запеканка из творога со сметаной
3. Напиток из шиповника

### **Билет № 20**

1. Приготовление рассольника.
2. Первичная обработка мяса.
3. Приготовление сырников

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 20.**

1. Оладьи из печени
2. Картофель в молоке
3. Компот из апельсинов

### **Билет № 21**

1. Приготовление желе из клюквы.
2. Фарш. Приготовление фарша из мяса.
3. Как приготавливают и для чего используют маринад овощей с томатом.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 21.**

1. Рыба, запечённая по-русски
2. Оладьи со сметаной
3. Напиток из брусники

### **Билет № 22**

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление вареников с творогом.
3. Приготовление ватрушек из дрожжевого теста.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 22.**

1. Биточки рыбные
2. Котлеты картофельные
3. Кисель молочный

### **Билет № 23**

1. Приготовление блинчиков с творогом.
2. Приготовление солянки сборной мясной на сковороде.
3. Общие правила варки супов.

#### **Практическая квалификационная работа: Вариант 23**

1. Салат из моркови с сыром
2. Пельмени с рыбой
3. Напиток из клюквы

### Билет № 24

1. Как готовят тесто для лапши домашней.
2. Приготовление печени по-строгановски.
3. Приготовление щей из свежей капусты.

#### Практическая квалификационная работа: Вариант 24

1. Салат из свежих огурцов
2. Вареники с картофелем
3. Желе из концентрата

### Билет № 25

1. Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него.
2. Приготовление плова.
3. Приготовление борщей.

#### Практическая квалификационная работа: Вариант 25.

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушенная

### Билет № 26

1. Тесто для блинчиков. Их выпечка и отпуск.
2. Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
3. Способы подготовки свеклы перед введением в супы.

#### Практическая квалификационная работа: Вариант 26.

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

### Календарный учебный график по программе «Повар»

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования групп.

Форма обучения/ график обучения	Аудиторных часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (дней, недель, месяцев)
очная	5	5	32дня

#### Период обучения

с 1 по 32 день обучения	с 1 по 32 день обучения	32-й день обучения
Л	ПЗ	ИА

#### Условные обозначения:

Л- лекции

ПЗ - практические занятия

ИА- Итоговая аттестация

## **5. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ**

Реализация основной программы профессионального обучения «Повар» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.