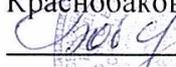
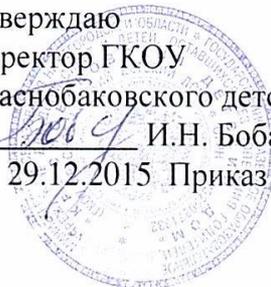


Министерство образования Нижегородской области
Государственное казенное образовательное учреждение для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей,
«Краснобаковский детский дом»

Принята
на педагогическом совете
от 18 декабря 2015 года
Протокол № 2

Утверждаю
Директор ГКОУ
Краснобаковского детского дома
 И.Н. Бобарькина
от 29.12.2015 Приказ № 161



Основная программа

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

16675 Повар

Срок реализации программы –
9 месяцев
Возрастной состав: 14 – 18 года
Автор программы: Бешникова Т.М.

р.п. Красные Баки

2015 год

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Раздел программы	Страница
I	Пояснительная записка	3
1.1	Нормативно-правовые документы программы	3
1.2.	Цели и задачи	3
1.3.	Планируемый результат	4
II	Организационно-педагогические условия	5
2.1.	Описание образовательного процесса	5
2.2.	Материально-техническое оснащение	15
III	Форма аттестации	16
3.1.	Промежуточная	16
3.2.	Итоговая	16
IV	Календарно-учебный график	17
V	Оценочные материалы	18
VI	Методические материалы	40

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые документы

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобразования России от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки»;
- Приказ Минобразования РФ от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- 9ПС 8 Повар от 07.05.2015 года Министерство труда и социальной защиты РФ.

1.2. Цели и задачи программы.

Основная цель подготовки по программе – Подготовка детей к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

ЗАДАЧИ:

1. формировать начальные обще-трудовые умения, основы трудовой культуры, умения кооперации и сотрудничества;
2. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, знание особенностей кулинарной обработки;
3. приобщать к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям;
4. способствовать творческому развитию детей;
5. вырабатывать навыки здорового образа жизни.

1.3. Ожидаемый результат

В результате изучения Программы обучающийся **должен быть готов к профессиональной деятельности** по выполнению приготовления 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 и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование, дегустация блюд.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды и правила ухода за ними.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.

1. Описание образовательного процесса.

1.1. Общие требования к организации образовательного процесса.

Количество часов на освоение программы профессионального обучения 16675

Повар: всего 152 часов. Срок обучения – 9,5 месяцев (38 недель, 4 часа в неделю).

Учебная группа по подготовке поваров создается численностью до 3 человек.

Набор в группу проводится 1 раз в год. Обучение начинается с 1 сентября.

Учет посещаемости занятий, пройденных тем ведется мастером производственного обучения, преподавателем спец. дисциплин в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – **1 академический час (45 минут)**, включая время на подведение итогов, оформление документации.

Учебная практика проводится в учебной мастерской.

Производственная практика проводится непосредственно на пищеблоке в детском доме.

1.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего или высшего специального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

1.3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ.

Подготовка по Программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин

1. Общепрофессиональные дисциплины:

1.1. Основы, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.2. Товароведение продовольственных товаров.

1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места.

2. Профессиональные дисциплины:

2.1. Технология приготовления пищи, и охрана труда.

3. Производственная практика.

4. Квалификационный экзамен.

1.3.1. Учебный план профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок: 152 часа

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, междисциплинарные курсы	Количество часов			Промежуточная аттестация
		Всего	Теоретических	Практических	
1.	Общепрофессиональный курс	7	7	-	Зачет*
1.1.	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	3	-	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	2	2	-	
1.3.	Организация рабочего места, оборудование	2	2	-	
2.	Профессиональный курс	145	38	107	
2.1.	Охрана труда	2	-	2	
2.2.	Приготовление и отпуск первых блюд	18	6	12	Зачет*
2.3.	Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	10	2	8	Зачет*
2.4.	Приготовление соусов.	4	2	2	
2.5.	Блюда и гарниры из овощей	12	3	9	Зачет*
2.6.	Приготовление блюд из рыбы	16	4	12	Зачет*
2.7.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	26	8	18	Зачет*
2.8.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	10	2	8	Зачет*
2.9.	Приготовление сладких блюд и напитков	9	2	7	Зачет*
2.10.	Приготовление блюд из яиц и творога	7	3	4	Зачет*
2.11	Приготовление изделий из теста	15	5	10	Зачет*
2.12	Сервировка и оформление праздничных столов	4	-	4	
	Производственная практика	7		7	отчет
	Квалификационный экзамен	5	1	4	Итоговая Аттестация
Всего		152	45	107	

- Зачет проводится в форме тестирования.

1.3.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Общепрофессиональный курс

1.1 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

Учебно-тематический план дисциплины «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 3 часов

№	Темы	Количество часов
1	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	1
2	Основы гигиены и санитарии	1
3	Дезинфекция	1
	Всего	3

Программа дисциплины «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Тема 1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции.

Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

Тема 2. Основы гигиены и санитарии

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 3. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

1.2. Товароведение пищевых продуктов

№	Темы	Количество часов
1	Основы товароведения продовольственных товаров	1
2	Органолептическая оценка пищевых продуктов	1
	Всего	2

Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

Тема 2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества.

Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс.

1.3. Организация рабочего места, оборудование.

№	Темы	Количество часов
1	Тепловое оборудование	1
2	Механическое оборудование	1
	Всего	2

Программа дисциплины «Организация рабочего места, оборудование»

Тема 1. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы.

Общие сведения о секционном модулированном оборудовании.

Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 2. Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства.

Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста.

Профессиональный курс
Учебно-тематический план предмета «Технология приготовления пищи».

№	Тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
2.1.	Охрана труда	2	-	2
2.2.	Приготовление и отпуск первых блюд	18	6	12
2.3.	Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	10	2	8
2.4.	Приготовление соусов.	4	2	2
2.5.	Блюда и гарниры из овощей	12	3	9
2.6.	Приготовление блюд из рыбы	16	4	12
2.7.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	26	8	18
2.8.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	10	2	8
2.9.	Приготовление сладких блюд и напитков	9	2	7
2.10.	Приготовление блюд из яиц и творога	7	3	4
2.11	Приготовление изделий из теста	15	5	10
2.12	Сервировка и оформление праздничных столов	4	-	4
	Производственная практика	7	-	7
	Квалификационный экзамен	5	1	4

2.1. Охрана труда.

Организация рабочего места повара. Инструктажи по охране труда перед началом работы, во время работы и по окончании работы. Инструктаж по технике безопасности при работе на оборудовании.

2.2. Приготовление и отпуск первых блюд

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон.

Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

2.3. Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.

Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.4. Приготовление соусов.

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов.

Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные смеси.

2.5. Блюда и гарниры из овощей

Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение подготовки овощей для фарширования.

Приготовление блюд из жаренных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных, отварных, запеченных овощей.

2.6. Приготовление блюд из рыбы

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы.

Оформление простых блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.

2.7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья.

Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

2.8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения.

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

2.9. Приготовление сладких блюд и напитков.

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов.

Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе.

Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки.

2.10. Приготовление блюд из яиц и творога.

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда.

Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога.

Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

2.11. Приготовление изделий из теста

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

2.12 Сервировка и оформление праздничных столов

Способы сервировки и варианты оформления многопорционных банкетных блюд и закусок.

Производственная практика

Наблюдение за работой повара. Выполнение поручений повара. Наблюдение за ведением документации поваром. Оформление дневника практики.

1.3.3. ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Теоретическое обучение

№	Наименование темы	Количество часов
1-3	Основы санитарии и гигиены	3
1	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	1
2		
3	Основы гигиены и санитарии	1
	Дезинфекция	1
4 - 5	Товароведение пищевых продуктов	2
4	Основы товароведения продовольственных товаров	1
5	Органолептическая оценка пищевых продуктов	1
6-7	Организация рабочего места	2
6	Тепловое оборудование, Механическое оборудование	1
7		
	Зачет	1
8-13	Приготовление и отпуск 1-х блюд	6
8	Технология приготовления заправочных супов	1
9	Технология приготовления заправочных супов	1
10	Технология приготовления молочных супов	1
11	Технология приготовления супов-пюре	1
12	Технология приготовления холодных и прозрачных супов	1
13	Зачет	1
14-15	Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	2
14	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	1
15	Технология приготовления блюд из макаронных изделий, зачет	1
16-17	Приготовление соусов	2
16	Технология приготовления соусов	1
17	Классификация соусов	1
18-20	Блюда и гарниры из овощей гарниры.	3
18	Блюда и гарниры из вареных овощей	1
19		
20	Блюда и гарниры из жареных овощей и тушеных овощей	1
	Зачет	1
21-24	Блюда из рыбы и рыбных продуктов	4
21	Технология приготовления и отпуск рыбы отварной	1
22		
23	Технология приготовления и отпуск рыбы припущенной	1
24	Технология приготовления и отпуск рыбы жареной	1
	Блюда из рыбной котлетной массы, зачет	1
25-32	Блюда из мяса и домашней птицы	8

25	Варка мясных продуктов. Ассортимент.	1
26	Жарка мяса. Ассортимент.	1
27	Тушеные мясные блюда	1
28	Запечённые мясные блюда	1
29	Блюда из рубленого мяса	1
30	Блюда из котлетной массы	1
31	Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы	1
32	Зачет	1
33-34	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2
33	Технология приготовления и отпуск бутербродов	1
34	Технология приготовления и отпуск салатов	1
35-36	Приготовление сладких блюд и напитков	2
35	Технология приготовления и отпуск компотов, Технология	1
36	приготовления и отпуск железированных блюда	
	Зачет	1
37-39	Приготовление блюд из яиц и творога	3
37	Холодные блюда из творога , Горячие блюда из творога	1
38	Блюда из яиц (варка, жарка, запекание)	1
39	Зачет	1
40-44	Изделия из теста	5
40	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	1
41	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	1
42	Технология приготовления блинов и оладий	1
43	Технология приготовления бездрожжевого теста	1
44	Технология приготовления фаршей	1
44	Зачет	-
	Итого	44

Практические занятия

№	Наименование темы	Кол-во часов
1 - 2	Вводное занятие	2
1	Организация рабочего места .	1
2	Техника безопасности при работе с электрооборудованием, инструментами, механизмами и остро колющими предметами.	1
3-14	Приготовление и отпуск 1-х блюд	12
3-5	Технология приготовления и отпуск заправочных супов (щи, борщи, рассольники)	3
6-8	Технология приготовления и отпуск заправочных супов(картофельный, с крупой, с макаронными изделиями)	3
9	Технология приготовления и отпуск молочных супов	1
10	Технология приготовления и отпуск супов-пюре	1
11-12	Технология приготовления и отпуск холодных супов	2
13-14	Технология приготовления и отпуск прозрачных супов	2
15-22	Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	8

15-16	Технология приготовления и отпуск каш разной консистенции.	2
	Технология приготовления и отпуск блюд из бобовых	2
17-18	Технология приготовления и отпуск блюд из макаронных изделий	2
19-20	Технология приготовления и отпуск блюд из каш: запеканки, биточки, пудинги.	2
21-22		
23-24	Приготовление соусов	2
23	Технология приготовления сладких соусов	1
24	Технология приготовления соусов и их подача	1
25-33	Блюда и гарниры из овощей гарниры.	9
25-27	Блюда и гарниры из вареных овощей	3
28-29	Блюда и гарниры из припущенных овощей	2
30-31	Блюда и гарниры из жареных овощей	2
32-33	Блюда и гарниры из тушеных овощей	2
34-45	Блюда из рыбы и рыбных продуктов	12
34-35	Технология приготовления и отпуск рыбы отварной с гарниром	1,5
36	Технология приготовления и отпуск рыбы припущенной с гарниром	1,5
	Технология приготовления и отпуск рыбы жареной, запечённой	3
37-39	Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, рулет)	6
40-45		
46-63	Блюда из мяса и мясопродуктов продуктов	18
46-48	Варка мясных крупным куском.	3
49-51	Тушеные мясные блюда (гуляш, азу, жаркое по-домашнему)	3
52-53	Запечённые мясные блюда	2
54-58	Блюда из рубленого мяса (шницель, бифштекс в ассортименте)	5
59-63	Блюда из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, рулет)	5
64-71	Холодные блюда и закуски	8
64-67	Технология приготовления и отпуск бутербродов	4
68-71	Технология приготовления и отпуск салатов	4
72 -78	Сладкие блюда и напитки	7
72-74	Технология приготовления и отпуск компотов	3
75-78	Технология приготовления и отпуск железированных блюда	4
79-82	Блюда из яиц и творога	4
79-80	Холодные блюда из творога	2
81-82	Блюда из яиц (варка, жарка, запекание)	2
83-92	Изделия из теста	10
83-85	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (пироги, открытые, закрытые)	3
86-88	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста(пирожки, расстегаи, плюшки)	3
	Технология приготовления блинов и оладий	1,5
89-90	Технология приготовления без дрожжевого теста (мазурка, пряники, кексы)	1,5
91	Технология приготовления фаршей (сладкие и соленые)	1
92		
93-96	Сервировка и оформление праздничных столов	4
93-94	Семь способов эффективно оформить блюдо	2
95-96	Способы сервировки стола	2
97-102	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА Отчет по практике	6
103-106	Квалификационный экзамен	4
	Итого	106

2. Материально – техническое оснащение

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и учебной мастерской по приготовлению первых, вторых, третьих блюд, холодных блюд и закусок, мучных изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- ученические столы;
- стулья;
- классная доска;
- письменный стол и стул преподавателя;
- наглядные пособия (комплект плакатов и схем на электронных носителях);
- комплект технологических карт (по темам)
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийное оборудование

Оборудование учебной мастерской:

- при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц: шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, ванна для мытья посуды, плита электрическая, раковина для мытья рук, веселка, ножи поварские, тёрка, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка, стол производственный, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- при приготовления жареных блюд из мясной и рыбной котлетной масс и теста: ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, мясорубка, кухонный комбайн, плита электрическая, раковина для мытья рук, ножи поварские, скалки для теста, тёрка, игла поварская, мусат для правки ножей, штопор, доски разделочные; бак для пищевых отходов, дуршлаг, кастрюли, набор мерных ёмкостей, тяпка для отбивания мяса, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- при приготовлении бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов: шкаф холодильный среднетемпературный, плита электрическая, микроволновая печь, раковина для мытья рук, миксер, кухонный комбайн, ножи поварские, тёрка, консервовскрыватель, мусат для правки ножей, шаблоны, доски разделочные; бак для пищевых отходов, кастрюли, набор мерных ёмкостей, формы для заливных, стол производственный, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

Оснащение рабочего места мастера производственного обучения: рабочий стол, стул, полка для хранения дидактического материала, шкаф для спецодежды; инструкционные карты, технологические карты, плакаты, таблицы по темам программы, муляжи, техническая документация и учебная литература, средства

информации (квалификационная характеристика, правила безопасности труда, инструкции, справочные таблицы).

Программа профессионального обучения должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация программы профессионального обучения предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

В конце обучения обучающиеся проходят производственную практику непосредственно на пищеблоке в детском доме.

III. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.

1. Промежуточная аттестация

Образовательное учреждение, реализующее программу профессиональной подготовки, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации обучающихся – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Промежуточная аттестация проводится мастером производственного обучения в процессе обучения.

Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональной подготовке самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Для организации промежуточной аттестации и определения результативности обучения применяется зачет в форме тестирования, творческие отчеты.

2. Итоговая аттестация.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, по профессиям рабочих, должностям служащих, 16675 Повар.

Квалификационный экзамен включает в себя выполнение обучающимся практической квалификационной работы и сдачу теоретического экзамена, направленного на проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии 16675 Повар. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

IV. КАЛЕНДАРНО – УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.

	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь					
Недели	1 - 10	12 - 17	19 - 24	26 - 31	3 - 8	10 - 15	17 - 22	24 - 29	31 - 5	7 - 12	14 - 19	21 - 26	28 - 3	5 - 10	12 - 17	19 - 24	26 - 31	1 - 8	9 - 14	16 - 21	23 - 28	30 - 4
Общепрофессиональный курс	Т	Т З																К	К			
Профессиональный курс		Т	Т П	Т П	Т П	З П	Т П	З П	Т П	Т П	Т П	З П	Т П	Т П	П	Т П	К	К	З П	Т П	П	

	Февраль				Март				Апрель				Май				И ю н ь	
Недели	6 - 11	13 - 18	20 - 25	27 - 4	6 - 11	13 - 18	20 - 25	27 - 31	3 - 8	10 - 15	17 - 22	24 - 29	1 - 6	8 - 13	15 - 20	22 - 27	29 - 3	5-10
Общепрофессиональный курс																		Э
Профессиональный курс	З П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	П	Т П	Т П	П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	П У	У	Э

Условные обозначения

Т – Теоретическое обучение, **П** – Практическое обучение, **З** - Зачет

У – Производственная практика, **Э** – квалификационный экзамен, **К** - каникулы

V. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Результаты (освоенные трудовые функции)	Основные показатели оценки	Формы и методы оценки
<p>По организации рабочего места А/01.3</p>	<p>Трудовые действия Подготовка к работе основного своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест. Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструмента. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий</p>
	<p>Необходимые умения Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, инвентаря, инструмента, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий</p>
	<p>Необходимые знания Рецептуры и основы 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 Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>Определение уровня знаний во время промежуточной аттестации</p>

<p>По приготовлению, блюд, напитков и кулинарных изделий. А/02.3</p>	<p>Трудовые действия</p> <p>Приготовление и отпуск первых блюд Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление соусов. Приготовление блюд и гарниры из овощей Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление изделий из теста Сервировка и оформление праздничных столов</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий</p>
	<p>Необходимые умения</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Выбирать инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий</p>

	<p>Необходимые знания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Определение уровня знаний во время промежуточной аттестации</p>
--	---	--

Критерии оценок при проведении занятий и выполнение производственных заданий

Оценка	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены	Выполнение учебных норм	Требование к качеству	Правила подачи	Показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправлены самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимися самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные ошибки, исправленные с помощью мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные ошибки.	План работы составлен с помощью мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюдение правил	Допущены значительные невыполнения	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работы на занятии полностью составлен мастером

Контрольные задания для промежуточной аттестации

Зачет по общепрофессиональному курсу.

1. Что входит в комплект спец. одежды повара?

- а) босоножки,
- б) тапки на резиновой подошве;
- в) полотенце махровое
- г) фартук;
- д) халат;
- е) колпак;
- ж) косынка.

2. Расставьте в определенной последовательности операции при мытье посуды:

- 1) столовая,
- 2) кухонная,
- 3) очистка от остатков пищи,
- 4) сушка,
- 5) сортировка

3. Перечислите признаки доброкачественности рыбы копченой при определении органолептическим методом.

4. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

5. Какова роль белков, жиров и углеводов в жизнедеятельности человека?

Зачет по «Приготовление и отпуск первых блюд»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы: а) Щи, окрошка б) рассольник, солянка в) ботвинья, борщ	2
2. Определите набор сырья для рассольника домашнего а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, жир, сметана; б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин	2
3. Виды заправочных супов а) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный б) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная в) борщ украинский, суп молочный, суп пюре из картофеля	2

2 уровень

4. При тушении свеклы для борща добавляют...	4
5. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают... и варят почти до ... так как ... в кислой среде...	5

3 уровень

6. Как нарезать овощи в супы?

8

А. Суп картофельный с фасолью	Виды нарезки	Б. Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассированные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассированные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

Эталон ответов

1. б 2. в 3. а 4. воду, жир, сахар, уксус, томат

5. Картофель, до готовности, картофель, плохо разваривается.

6. А – картофель – 1, овощи пассированные – 4, Б – Картофель – 2, 5; овощи пассированные – 3, соленые огурцы – 3, 6.

Зачет по «Приготовление и отпуск изделий из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?
4. От чего зависит консистенция каши?
5. Что такое привар каши?
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
 - а) в 3 раза
 - б) в ½ раза
 - в) в 2 раза
 - г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
 - а) _____
 - б) _____
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
 - а) Внешний вид –
 - б) Цвет –
 - в) Вкус –
 - г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?
 - а) 4 часа
 - б) 2 часа
 - в) 12 часов
 - г) не более 36 часов
 - д) более суток

Ответы:

1. Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшеничную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющенные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.
2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.
3. рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы).
4. От соотношения крупы и жидкости.
5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы
6. Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа разваривается хуже.
7. Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.
8. а) имеют круглую форму, без трещин.
б) плотная
в) на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета
г) соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый.
д) соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости
9. Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.
10. в
11. а) Сливной б) Несливной
12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму
б) белый
в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый
г) без запаха затхлости
13. б

Зачет по «Блюда и гарниры из овощей»

1. Значение овощных блюд в питании?
2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , , , , овощные блюда.
3. Как сохранить витамин С в овощах?
4. При варке вода должна покрывать овощи?
 - а) на ½ - 1 см
 - б) на 3 - 4 см
 - в) на 1-2 см
 - г) на 5 см
5. Установите соответствие?

<ol style="list-style-type: none"> а) Спаржа отварная б) Голубцы овощные в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри 	<ol style="list-style-type: none"> а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.
--	--

6. Как правильно припустить шампиньоны?
7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

<ol style="list-style-type: none"> а) морковь б) грибы 	<ol style="list-style-type: none"> в) яйца г) лук 	<ol style="list-style-type: none"> д) рис е) все ответы верны
--	---	---

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?
 - а) не более 2 часов
 - б) не более 6 часов
9. Требования к качеству картофеля отварного?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –

Ответы:

1. Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения.
2. отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.
3. Необходимо не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей, использовать посуду из неокисляющегося металла, при варке овощи закладывать в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести до готовности, варить овощи в посуде с закрытой крышкой, что бы не было доступ кислорода, во время приготовления не следует часто перемешивать овощи, не допускать полного их разваривания, соблюдать сроки тепловой обработки, не допускать длительного хранения блюд в горячем состоянии. Витамин С значительно лучше сохраняется при варке на пружу или при жарке, так как жир предохраняет овощи от соприкосновения с кислородом воздуха.
4. в
5. а – в
б – г
в – д
г – б
д – а
6. В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре.
7. е
8. а
9. а) должен сохранить форму
б) плотная
в) от белого до желтоватого
г) в меру соленый
д) свойственный отварному картофелю

Зачет по «Приготовление блюд из рыбы»

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
 - а) 3 литра
 - б) 2 литра
 - в) 1 литр

2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?
 - а) 5-7 минут при температуре 200°C
 - б) 20-30 минут при температуре 100 °C
 - в) 10-20 минут при температуре 140-160 °C

3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?
 - а) 5 – 7 шт.
 - б) 6 – 8 шт.
 - в) 10 – 12 шт.

5. Сколько времени варятся кальмары?
 - а) 10 – 15 минут
 - б) 18 – 20 минут
 - в) 5 – 7 минут

6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?

7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?

8. Сколько времени варятся креветки?

9. Требование к качеству жареной рыбы?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –

10. Определите сроки хранения готовой рыбы?
 - а) отварная рыба –
 - б) жареная рыба –

Ответы:

1. б

2. в

3. Рыба жареная во фритюре.

4. б

5. в

6. Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д. Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

7. Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

8. 3-10 минут

9. а) рыба должна сохранить свою форму;

б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;

в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета;

г) специфический, без постороннего привкуса;

д) рыбы и жира.

10. а) не более 30 минут

б) не более 2-3 часов

Зачет по «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,
2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.
3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
 - а) 1 л.
 - б) 1-1,5 л.
 - в) 2 л.
4. Потери при варке мяса составляют?
 - а) 24 – 30 %
 - б) 38 – 40 %
 - в) 48 – 64%
5. Как определить готовность мяса?
6. Установите соответствие:

а) Грудинка фаршированная	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
б) Бифштекс	б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки.
в) Бефстроганов	в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.
г) Жаркое по-домашнему	г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком.
д) Эскалоп из свинины	д) Отпускают в горшочках.

7. Как отпускаю люля-кебаб?
8. Как приготовить макаронник с мясом?
9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
 - а) не более 30 минут
 - б) не более 2 часов
 - в) не более 6 часов

Ответы:

1. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

2. 65°C

3. б

4. б

5. Определяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок.

6. а – г

б – в

в – б

г – д

д – а

7. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпажки люля-кебаб (2-03 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис.

8. Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.

9. Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные.

10. а

Зачет по «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

1. Значение холодных блюд в питании человека?
2. При какой температуре отпускают холодные блюда?
3. По виду и сырью холодные блюда делят на: , , , , ,
4. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
5. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?
 - а) 0,5 – 1 см
 - б) 1 – 1,5 см
 - в) 1,5 – 2 см
 - г) 2 - 3 см
6. По способу приготовления бутерброды делятся на: , и
7. Установите соответствие:

а) Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки
б) Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.

8. Что такое пита?
9. Требования к качеству к студню мясному?
 - а) Внешний вид –
 - б) Цвет –
 - в) Вкус –
 - г) Консистенция –
10. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?
 - а) Паштеты
 - б) Рыба заливная
 - в) Заправленные салаты
 - г) Бутерброды

Ответы:

1. Они богаты ценными пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи, обладают определенной калорийностью.
2. 10-12 °С.
3. бутерброды, салаты, винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и продуктов моря, блюда из мяса и мясопродуктов.
4. Яйца под майонезом с гарниром.
5. б
6. открытые, закрытые (сэндвичи) и закусочные (канапе).
7. а – г
б – д
в – а
г – в
д – б
8. Это плоский продолговатый хлеб или круглая лепешка из дрожжевого теста, которые во время выпечки становятся воздушными, но остывая, усаживаются, образуя внутри карман.
9. а) хорошо застывшее желе с кусочками застывшего мяса
б) от светло- до темно-серого
в) свойственный продукту, из которого приготовлен студень с ароматом чеснока и пряностей
г) желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.
10. а) 24 часа
б) 12 часов
в) не более часа
г) не более 30 минут

Ответы:

1. холодных – 10 – 14°C , горячих – 55 °C
2. кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.
3. а) желатин
б) крахмал
в) агароид
4. Пудинг сухарный
5. а – д
б – б
в – г
г – в
д – а
е – е
6. густые, средней густоты, полужидкие.
7. продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки влажностью до 16 %.
8. в
9. они оказывают на организм человека тонизирующее действие, ароматны, приятны на вкус, что обусловлено содержащимися в них ароматическими и вкусовыми веществами. Какао и шоколад имеют большую пищевую ценность.
10. а) 75 °C
б) от 7 до 14°C
11. от содержащихся в нем эфирных масел.
12. Он приобретает неприятный запах, теряя свой аромат и вкус.

Зачет по «Приготовление блюд из яиц и творога»

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , и
2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на , , и
3. Сколько берут воды для варки одного яйца?
 - а) 400 – 500 мл
 - б) 250 – 300 мл
 - в) 100 – 200 мл
4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ,
5. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?
6. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
б) Вареники с творожным фаршем	б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
в) Пудинг из творога	в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.
г) Сырники из творога	г) жарят перед отпуском и подают горячими

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?
8. По технологии приготовления омлеты делят на: , ,
9. Можно ли хранить блюда из яиц?
10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.
11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?
12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

Ответы:

1. Жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный.
2. Отварные, жареные и запеченные.
3. б
4. Всмятку, в мешочек, вкрутую.
5. 10 – 12 минут.
6. а – в
б – а
в – б
г – г
7. Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок
8. Натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.
9. Готовые блюда из яиц не подлежат хранению.
10. Омлет с сыром жаренный.
11. Ветчина, сосиски, колбаса, отварные почки, печень, лук, различные овощи: фасоль, цветная капуста, зеленый горошек, морковь, шпинат, кабачки, грибы, ягоды, варенье, джем.
12. Яичница – глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли.

Зачет по «Приготовление изделий из теста»

1. Подготовка сырья к производству

- а) мука –
- б) соль –
- в) дрожжи –
- д) молоко –

2. Перечислите основное сырье для замеса дрожжевого теста:

3. Подберите фарши для ватрушки сладкой

- а) ягоды свежие
- б) джем
- в) сахарный песок
- г) огурцы соленые
- д) творог

4. При какой температуре выпекают пирожки, массой 75г.

- а) 120 – 150
- б) 150 – 180
- в) 180 – 200
- г) 200 – 250

5. Составьте схему технологического процесс замеса дрожжевого теста

6. Из какого теста выпекают Коврижку

- а) бисквитное
- б) дрожжевое
- в) песочное
- г) слоёное

Билеты к итоговой аттестации

Билет 1.

1. Способы размораживания рыбы.
2. Соусы на сливочном масле (польский, сухарный).
3. Приготовление и отпуск БОРЩ. (практическая работа)

Билет 2.

1. Механическая кулинарная обработка моркови. Формы нарезки и их кулинарное использование.
2. Приготовление мясной котлетной массы. Полуфабрикаты из неё.
3. Рыба, запечённая по-русски. Приготовление и отпуск. (практическая работа).

Билет 3.

1. Обработка и заправка сельскохозяйственной птицы.
2. Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.
3. Приготовление и отпуск сырников из творога. (Практическая работа).

Билет 4.

1. Приготовление соуса сметанного основного и его производных (соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом).
2. Технология приготовления и отпуск фаршированных кабачков.
3. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясным фаршем. (Практическая работа).

Билет 5.

1. Соусы на сливочном масле (польский, сухарный).
2. Блюда из мясной котлетной массы (котлеты, тефтели) технология приготовления и отпуск.
3. Приготовление и отпуск винегрета с сельдью. (Практическая работа)

Билет 6.

1. Варка рыбы. Технология приготовления и отпуск отварной рыбы.
2. Виды тепловой обработки.
3. Приготовление и отпуск рассольника домашнего. (Практическая работа).

VI. Методические материалы

1. «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев, Л.К. Сальникова М. «Экономика», 2010.
2. «Технология приготовления холодных, сладких, лечебных блюд и напитков и изделий из теста» Книга для студентов. О.М. Соловьева, Нижний Новгород, 2002
3. «Готовим вкусно. От простого к изысканному». Сборник рецептов. ООО «Издательский дом «АРКАИМ»» 2006.
4. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие. Н.А. Панфилова, Л.Л. Татарская, 2004.
5. «Русская кулинария» Ульяновск «Дом печати СТРИЖИ», 2006 год
6. «Украшение блюд. Фантазии из овощей» ООО «АСТ – Пресс книга», 2005
7. Рациональное питание и пищевые продукты» А.Ф. Невольниченко, Минск, 1997
8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. М. «Дели принт», 2011

Интернет-ресурсы:

1. <http://knigakulinara.ru/books>. Книга кулинара.
2. <http://www.twirpx.com>. Общественное питание.