Министерство образования Новгородской области
Областное государственное бюджетное/автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Новгородский торгово-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

И.о. директора ЦОПП

_____ Шараева А.В.

«_____»_____2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Галахов М.Б.

«_____»_____2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

профессиональная подготовка

по профессии рабочего/ должности служащего «16675 «Повар»

г. Великий Новгород
2024

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана с учетом:

- профессионального стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569);
- профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказа Министерства Просвещения № 438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Квалификация, присваиваемая по итогам освоения программы:

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Категория слушателей.

К освоению программы допускаются ученики средних общеобразовательных учреждений 8-х – 11-х классов ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения;
- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, правила комплектации, условия и сроки хранения;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, 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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, дочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать субпродукты, сельдь); подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки;

- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов;

- выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса;

- определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении.

3. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей, разделов	Всего, час.	В том числе			Форма аттестации
			лекции	практ. занятия	ПА	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Модуль 1 Общепрофессиональный цикл**	**48**	**39**	**4**	**5**	
1.1.	***Раздел 1.1*** Товароведение пищевых продуктов	8	7	-	1	*Зачет*
1.2.	***Раздел 1.2*** Физиология питания, санитария и гигиена	10	9	-	1	*Зачет*
1.3.	***Раздел 1.3*** Организация производства предприятий общественного питания	10	9	-	1	*Зачет*
1.4.	***Раздел 1.4*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	10	9	-	1	*Зачет*
1.5.	***Раздел 1.5*** Калькуляция	10	5	4	1	*Зачет*
2.	**Модуль 2 *Технология приготовления простых кулинарных блюд***	**84**	**42**	**40**	**2**	

2.1.	***Раздел 2.1*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд	40	20	19	1	*Зачет*
2.2.	***Раздел 2.2*** Технология приготовления простых блюд	44	22	21	1	*Зачет*
3.	***Модуль 3*** **Экскурсии на предприятия общественного питания**	6				*Зачет*
	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; -практическая квалификационная работа	6				*Зачет*
	ИТОГО:	144				

3.2. Учебно – тематический план

№	Наименование модулей, разделов, тем	Всего, час.	В том числе			Форма аттестации
			лекции	практ. занятия	Промежуточная и итоговая аттестация	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
I	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл**	**48**	**39**	**4**	**5**	
1.	***Раздел1.*** Товароведение пищевых продуктов	**8**	**7**	-	**1**	
1.1	**Тема:** Основные вещества пищевых продуктов	3,5	3,5	-	-	
1.2	**Тема:** Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов	3,5	3,5	-	-	
1.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
2.	***Раздел 2*** Физиология питания, санитария и гигиена	**10**	**9**	-	**1**	
2.1	**Тема:** Основы физиологии питания	4,5	4,5	-	-	
2.2	**Тема:** Основы санитарии и гигиены	4,5	4,5	-	-	
2.3.	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
3.	***Раздел 3.*** Организация производства предприятий общественного питания	**10**	**9**	-	**1**	
3.1	**Тема:** Организация	4,5	4,5	-	-	

	снабжения					
3.2	**Тема:** Организация работы цехов (овощного, мясного, горячего, Холодного)	4,5	4,5	-	-	
3.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
4.	***Раздел 4.*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	**10**	**9**	**-**	**1**	
4.1	**Тема:** Механическое оборудование	4,5	4,5	-	-	
4.2	**Тема:** Немеханическое оборудование	4,5	4,5	-	-	
4.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
5.	***Раздел 5.*** Калькуляция	**10**	**5**	**4**	**1**	
5.1	**Тема:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	4,5	2,5	2	-	
5.2	**Тема:** Учет продуктов и готовых изделий на производстве	4,5	2,5	2	-	
5.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
II	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд**	**84**	**42**	**40**	**2**	
1.	***Раздел 1.*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд	**40**	**20**	**19**	**1**	
1.1	**Тема:** Механическая кулинарная обработка рыбы.	8	4	4	-	
1.2	**Тема:** Механическая обработка мяса.	8	4	4	-	
1.3	**Тема:** Механическая обработка овощей	8	4	4	-	
1.4	**Тема:** Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	8	4	4	-	
1.5	**Тема:** Обработка и подготовка зерновых продуктов	7	4	3	-	
1.6	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
2.	***Раздел 2.*** Технология приготовления простых блюд	**44**	**22**	**21**	**1**	
2.1	**Тема:** Приготовление блюд	11	6	5	-	

	из рыбы и морепродуктов.					
2.2	**Тема:** Приготовление блюд из мяса.	11	6	5	-	
2.3	**Тема:** Приготовление супов	11	6	5	-	
2.4	**Тема:** Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	10	4	6	-	
2.5	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
3.	**Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания**	6	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	
	Проверка теоретических знаний: тестирование	2				
	Практическая квалификационная работа	4				
		144				

3.3. Содержание программы

Модуль 1. Общепрофессиональный цикл
РАЗДЕЛ 1. Товароведение пищевых продуктов

Тема 1.1 Основные вещества пищевых продуктов.
Лекция. Понятие о товароведении и товаре. Значение товароведения как науки. Роль товароведения в сохранности полезных свойств товаров. Нормы и способы рационального потребления продуктов. Связь товароведения с другими науками. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их характеристика. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Тема 1.2. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов.
Лекция. Условия хранения пищевых продуктов. Влияние внешних факторов на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их краткая характеристика. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования, их сущность, применение.

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА

1. Какую муку используют для производства макаронных изделий?
А) пшеничная мука из твердого стекловидного стекла+
Б) пшеничная мука высшего сорта
В) рисовая мука
Г) ржаная мука
2. Перечислите дополнительное сырье для производства макаронных изделий.
А) маргарин
Б) сливки
В) яйцо, яичный порошок, сухое молоко, соки из овощей+

Г) растительное масло

3. Назовите 4 группы макаронных изделий?

А) трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные+

Б) простые

В) трубчатые

Г) лентовидные

4. При какой температуре сушат макаронные изделия? Сколько времени?

А) t=30-50^{0}C, 12-24 часа

Б) t=40-60^{0}C, 14-24 часа+

В) t=50-70^{0}C, 10-24 часа

Г) t=60-100^{0}C, 8 - 24 часа

5. Приведите примеры фигурных макаронных изделий.

А) вермишель

Б) лапша

В) бантики, ракушки, спиральки, гребешки и др.+

Г) рожки, макароны

6. Перья, рожки, лапша, макароны. Какое из этих названий лишнее? Почему?

А) лапша - лентообразное изделие, остальные трубчатые+

Б) рожки - трубчатое изделие

В) перья - трубчатое изделие

Г) макароны - трубчатое изделие

7. Какова влажность макаронных изделий?

А) 15 %

Б) 13%+

В) 22%

Г) 19%

8. Какие витамины содержатся в макаронных изделиях?

А) В1, В2, В6, РР+

Б) А, Д, Е, К

В) аскорбиновая кислота

Г) В1

9. Соотношение воды и макарон при варке сливным способом?

А) 10:1

Б) 5:1+

В) 2:1

Г) 1:1

10. Условия хранения макаронных изделий (температура, относительная влажность воздуха, срок хранения)?

А) t до 40^{0}C W до 70% Срок от 3 до 10 месяцев

Б) t до 20^{0}C W до 70% Срок от 3 до 9 месяцев

В) t до 50^{0}C W до 70% Срок от 4 до 12 месяцев

Г) t до 30^{0}C W до 70% Срок от 3 до 12 месяцев+

РАЗДЕЛ 2. Физиология питания, санитария и гигиена

Тема 2.1 Основы физиологии питания.

Лекция. Цель, задачи, содержание учебной дисциплины. Роль общественного питания в решении экономических и социокультурных задач. Физиология питания, микробиология, гигиена и санитария объектов общественного питания. Общие понятие о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.

Тема 2.2 Основы санитарии и гигиены
Лекция. Понятие о гигиене труда. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Производственный травматизм. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Требования к специальной одежде.

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА

1.Вопрос: Белки состоят из…
a) Углерода, водорода, кислот и азота
b) Жиров, углеводов, азота
c) Витаминов, кислот, углеводов
d) Все ответы верны
2.Вопрос: Нормы потребления белка в сутки-это
a) 300-500гр. на 1 кг массы
b) 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы
c) 0,6-0,46гр. На 1 кг массы
d) От 5 до 8,5 гр на 1 кг массы
3. Вопрос: Самое большое количество витамина С содержится в
a) Морепродуктах
b) Фруктах
c) В мясе
d) В сухом шиповнике
4.Вопрос: Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов
a) Распад белков
b) Пищеварение
c) Инфекция
d) Пищевое отравление
5.Вопрос: Укажите три основных стадии развития глистов
a) Личинка, червь, животное
b) Яйцо, птенец, червь
c) Яйца, личинка, взрослый червь
d) Яйцо, личинка, кокон
6.Вопрос: При употреблении пищи, содержащей ядовитые вещества, возникают
a) Пищевые инфекции
b) Пищеварение
c) Пищевое отравление
d) Глистное заболевание
7.Вопрос: Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям
a) Витамины
b) Жиры
c) Вода
d) Железо
8.Вопрос: Вещество регулирующее деятельность щитовидной железы в организме человека это…
a) Фосфор
b) Кальций

c) Хлор
d) Йод
9.Вопрос: Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде..
a) Микробы
b) Кислород
c) Глисты
d) Дрожжи
10.Вопрос: При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз?
a) Жиры
b) Белки
c) Углеводы
d) Витамины

РАЗДЕЛ 3. Организация производства предприятий общественного питания

Тема 3.1 Организация снабжения
Лекция. Роль и требования к организации снабжения. Порядок снабжения объектов общественного питания. Виды снабжения: продовольственное и материально-техническое. Поставщики продовольственного сырья, пищевых продуктов. Организационные формы поставок: транзитная и складская. Способы доставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Тема 3.2 Организация работы цехов (овощного, мясного, горячего, холодного)
Лекция. Особенности организации работы цехов (овощного, мясного, горячего, холодного). Организация подготовки сырья. Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты. Организация рабочих мест. Требования безопасности труда в цехе. Контроль качества выпускаемой продукции.

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА

1.В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
А. Холодный цех
В.Кулинарный цех
С. Горячий цех
Д. Все ответы верны
Е. Кондитерский цех
2.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
А. Бар
В. Кафе
С. Ресторан
Д. Закусочная
Е. Ларек
3. **Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**
А. Организация питания
В. Кулинарные цеха
С. Складское помещение
Д. Все ответы верны
Е. Коридорные помещения
4. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**
А. Руководитель ПОП
В. Директор ПОП
С. Работники
Д. Все ответы верны

Е. Налоговая
5. **Режим хранения товаров это ?**
А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
В. Срок реализации продуктов
С.Отпуск продуктов
Д. Влажность продукта
Е. Питательные вещества
6. **Где не рекомендуется хранить продукты?**
А. В коридорах на разгрузочных площадках
В. Складских помещениях
С. В складе
Д. В холодильнике
Е. В Цехах
7. **Меню это?**
А . Соответствующий документ
В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
С. Накладная
Д . Сертификат
Е. Товарный чек
8. **Что такое рабочее место работника ?**
А . Это часть производственный площадки , где работник выполняет определенные операции
В . Производственные помещения
С. Организация питания без участия работника
Д. Санаторий
Е. Все ответы верны
9. **Какими могут быть рабочие места?**
А. Специализированные и универсальные
В. Модулированные
С . Стационарнные
Д. Универсальные
Е. Критические
10. **Где организуют овощные цеха?**
А. На ПОП большой и средней мощности
В. На ПОП малой мощности
С . На больших организациях
Д. В Кафе
Е.В ресторанах

РАЗДЕЛ 4. Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда

Тема 4.1 Механическое оборудование
Лекция. Виды механического оборудования. Назначение и классификация механического оборудования. Значение холодильного оборудования в общественном питании. Способы охлаждения. Общие правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, меры по обеспечению его надежности, способы экономии электроэнергии при эксплуатации.

Тема 4.2 Немеханическое оборудование
Лекция. Полный перечень немеханического оборудования может быть представлен следующими позициями: стеллажи, стеллажи складские, прилавки, витрины, кассовые терминалы, сборные системы, вешала, ограждения, тележки и корзины, зеркала, стенды, стойки, ценники.
Весы, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к весам. Устройство настольных рычажных и электронных весов. Установка, регулирование весов, взвешивание Правила пользования весоизмерительными приборами. Гири общего назначения. Условные гири.

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА

Задание. Выберите правильные варианты ответа на вопросы теста.

«Общие сведения о машинах»

1. Способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформации

а) жесткость

б) коррозия

в) прочность

г) технологичность

«Универсальные приводы»

2. Верно ли утверждение?

Приготовленные продукты загружать в сменные механизмы нужно перед включением универсального привода, а исключение составляет только взбивательный механизм, у которого сначала включают, потом загружают в бачок продукты.

а) да

б) нет

«Машины для мойки и очистки овощей и картофеля».

3. Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?

а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру**;**

б) для равномерной очистки картофеля;

в) для более быстрой разгрузки.

4. Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают

а) после ее пуска

б) до ее пуска

в) во время включения

г) до начала работу.

5. Что является рабочим органом машины МРО50-200?

а) съемные диски с ножами

б) съемный нож;

в) ножевая решетка.

6. Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?

а) МРО50-200;

б) МКП-60;

в) МРОВ-160;

г) МП-800.

«Машины мясного цеха».

7. Что означают цифры в маркировке мясорубок?

а) производительность в час.

б) вместимость

в) диаметр ножевой решетки

г) число оборотов

8. Предохранительное кольцо имеется:

а) у фаршемешалки;

б) рыбоочистители;

в**) мясорубки;**

г) размолочного механизма,

9. Что происходит при перегрузке мясорубки?

а) становится хуже качество получаемой продукции;

б) рабочие органы быстрее изнашиваются;
в) снижается производительность труда.
«Машины для обработки муки и теста», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».
10. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?
а) да б) нет

РАЗДЕЛ 5. Калькуляция

Тема 5.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
Лекция. Порядок составления технологических карт. Понятие о цене и ценообразовании. Основные правила ценообразования на объектах общественного питания. Регулирование наценок и цен на продукцию, реализуемую в объектах общественного питания. Формирование цены с учетом конъюнктуры рынка.

Тема 5.2 Учет продуктов и готовых изделий на производстве
Лекция. Планирование работы производства. Понятия «накладная», «план-заказ». Порядок и документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производстве. Документальное оформление отпуска готовых изделий. Порядок, сроки составления и сдачи отчетности о работе объекта общественного питания.

Практическое занятие:
Наименование работы: Техника хозяйственных вычислений. Вычисления % суммы и начально числа. Вычисления % таксы пропорциональное деление нахождение определённых величин.
Цель: Применение математических и экономических знаний к решению практических задач.
Ход работы:
Задание 1. Решите задачу: Ресторану установлен план товарооборот на месяц в сумме 5.1 млн ресторан перевыполнил план на 1.7% определить сумму перевыполнения товарооборота.
Задание 2. Решите задачу: Обслуживание банкета на сумму 66000 руб. выполнили 3 повара 5 разряда, 3 повара 4 разряда и 2 повара 3 разряда*. Определить сумму выручки приходиться на каждого повара.

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
а. стоимость сырья и торговая надбавка;
б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
а. покупные;
б. продажные;
в. покупные и продажные.
3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:
а. калькуляция;

б. документация;
в. инвентаризация.

4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

а. по продажным;
б. покупным;
в. продажным и покупным.

5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

а. от формы оплаты;
б. места расположения раздачи;
в. графика работы.

6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:

а. калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.

7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:

а. калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.

8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?

а. хозяйственный;
б. сортовой;
в. секционный.

9. К видам учета на ПОП не относится:

а. транспортный;
б. статистический;
в. бухгалтерский.

10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет

а. бухгалтерский;
б. оперативный;
в. статистический.

Модуль 2. Технология приготовления простых кулинарных блюд

РАЗДЕЛ 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка рыбы.

Лекция. Обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного пользования при обработке чешуйчатой рыбы. Механическое оборудование: рыбоочистительный механизм. Удаление головы вместе с грудным

плавником. Ошпаривание рыбы и резание спинных костных жучков вместе с кожей Удаление плавников. Удаление визиги.

Практическое занятие:

Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом

Цель занятия:Приобрести практический опыт обработки и разделки чешуйчатой и бесчашуйчатой рыбы.Научится экономному расходованию сырья.

Задания

1. Механическая и ручная обработка и разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой и безчешуйчатой рыбы.
2. Методы пластования.
3. Разделка рыбы для фарширования

Материально-техническое оснащение:

· **Оборудование**холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы,электрического скребка РО – 1.

· **Инвентарь:**доска разделочная«РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

· **Сырье:**рыба (сом, камбала судак, треска, окунь морской)

Ход работы

Операция № 1 **Организация рабочего места**
Операция № 2 **Оттаивание рыбы**
Операция № 3 **Очистка рыбы**
Операция № 4 **Удаление плавников**
Операция № 5 **Потрошение рыбы в зависимости от размеров**

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
- тощую, средней жирности, жирную
- нежирная, жирная

2. Вкаком цехе обрабатывают рыбу?
- заготовочный
- мясорыбный
- холодный цех

3. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?
- удаление жабр, промывание, очистка чешуи, удаление плавников, удаление внутренностей
- очистка чешуи, удаление плавников, удаление жабр, удаление внутренностей, промывание
- очистка чешуи, удаление внутренностей, удаление жабр, удаление плавников, промывание

4. Укажите правильну. последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
- вымачивание, размораживание, разделка, приготовление полуфабрикатов
- размораживание, вымачивание, разделка , приготовление полуфабрикатов
- разделка, вымачивание, размораживание, приготовление полуфабрикатов

5. Сколько требуетяс воды для варки 1 кг рыбы?
- 3 литра

- 2 литра
- 1 литр

6. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы
- 5-7 минут при температуре 200*С
- 20-30 минут при температуре 100*С
- 10-20 минут при температуре 140-160*С

7. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию7
- 5-7 шт.
- 6-8 шт.
- 10-12 шт.

8. Сколько времени варятся кальмары?
- 10-15 мин
- 18-20 мин
- 5-7 мин

9. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное
- рыба в тесте
- рыба жареная во фритюре
- рыба в кляре

10. Определите сроки хранения жареной рыбы?
- не более 2-3 часов
- 4-6 часов
- не более 1 часа

Тема 1.2 Механическая обработка мяса.

Лекция. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Первичная обработка мяса и мясопродуктов, домашней птицы.

Практическое занятие:

Цель: Рассмотреть технологическую схему механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Научить определять количество овощей массой «Брутто», «Нетто», отходы. Отработать приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: мясорубки, холодильник, производственные столы, настольные циферблатные и электронные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, пинцет для обработки птицы

Задания

1. Уложите в тару заправленную птицу, полуфабрикаты из птицы, рассортируйте, уложите все пищевые отходы.

Сдайте сделанную работу и рабочее место.

2. Рассчитайте выход птицы и потери при обработке 10 кг кур полупотрошеных I категории по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность технологических операций при обработке птицы

1. *Организация рабочего места.*Для обработки птицы на предприятиях общественного питания организуют птицегольевой цех, на небольших предприятиях птицу обрабатывают в мясном цехе на отдельных рабочих местах.
2. *Прием птицы*. Взвешивают полученную птицу, которая может быть I и II категории, потрошеной, полупотрошеной, в остывшем, охлажденном или мороженом состоянии. При приемке необходимо определить категорию птицы.
3. *Определение доброкачественности*. Доброкачественность птицы определяют по внешнему виду.
4. *Обработка птицы.*
*Размораживание птицы*производят в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 8 °С в течение не менее 20 ч; тушки укладывают на стеллажи, чтобы они не соприкасались друг с другом.
*Опаливание*проводят при наличии на птице пера с помощью газовой горелки так, чтобы не повредить кожу и подкожный жир птицы. Для этого тушки птиц расправляют, оттягивают ножки и крылышки для облегчения удаления нитевидного пера. Опаливают над некоптящим пламенем газовой горелки.
Оставшееся перо удаляют пинцетом.
У опаленной птицы отрезают гребешок, отрубают голову, шею, часть крыльев, ноги. Голову отрубают по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, затем кожу опускают и отрубают шею. Удаляют пищевод, трахеи и зоб. Крылья отрубают по локтевой сустав. Ноги у кур и цыплят отрубают по заплюсневый (пяточный) сустав.
*Потрошение птицы*производят через разрез брюшка, предварительно срезав кожу у анального отверстия, удаляют внутренний жир (сальники) и все внутренние органы.
Выпотрошенную птицу *моют*холодной водой температурой не выше 15 °С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытые тушки укладывают на стеллажи грудкой вниз, чтобы стекала вода.
Обработанную тушку *заправляют (формуют)*для придания компактной формы, равномерности процесса тепловой обработки и более удобного

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА
Задание 1
Вопрос:
Выберите те виды тепловой обработки, для которых мясо предварительно надо сварить или поджарить до полуготовности.
Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
1) тушение 2) жарка 3) припускание 4) варка
5) запекание (небольшими кусочками)
Задание 2
Вопрос:
Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, которое после убоя животных пролежало в естественных условиях не менее 6 часов.
Выберите один из 6 вариантов ответа:
1) размороженное 2) мороженое 3) оттаявшее 4) остывшее 5) охлаждённое 6) парное
Задание 3
Вопрос:
Выберите операции, которые относятся к тепловой обработке мяса.
Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
1) варка 2) обвалка 3) припускание
4) разруб 5) оттаивание мороженого мяса

Задание 4

Вопрос:

Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, полученное сразу после убоя животных.

Выберите один из 6 вариантов ответа:

1) мороженое 2) остывшее 3) размороженное
4) оттаявшее 5) парное 6) охлаждённое

Задание 5

Вопрос:

Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, температура которого не выше 4°С.

Выберите один из 6 вариантов ответа:

1) оттаявшее 2) мороженое 3) парное
4) размороженное 5) охлаждённое 6) остывшее

Задание 6

Вопрос:

Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, которое оттаивало в естественных условиях.

Выберите один из 6 вариантов ответа:

1) мороженое 2) размороженное 3) оттаявшее
4) остывшее 5) охлаждённое 6) парное

Задание 7

Вопрос:

Выберите операции, которые относятся к механической обработке мяса.

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) разруб 2) оттаивание мороженого мяса 3) варка
4) обвалка 5) припускание

Задание 8

Вопрос:

Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, которое оттаивало в специальных камерах.

Выберите один из 6 вариантов ответа:

1) размороженное 2) оттаявшее 3) мороженое
4) остывшее 5) парное 6) охлаждённое

Задание 9

Вопрос:

Среди предложенных слов выберите то, которым называют мясо, температура которого не выше -6°С.

Выберите один из 6 вариантов ответа:

1) оттаявшее 2) размороженное 3) остывшее
4) охлаждённое 5) мороженое 6) парное

Задание 10

Вопрос:

В какой воде лучше обмывать нежирное мясо?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) в холодной 2) в тёплой

Тема 1.3 Механическая обработка овощей

Лекция. Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье. Способы и формы нарезки, их назначение Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Особенности обработки плодовых овощей. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка. Способы и формы нарезки капустных: дольки, соломка,

квадратик или шашки их назначение. Способы нарезки луковых: кольца и полукольца (соломка). Условия и сроки хранения.

Практическое занятие:

Тема: «Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов».

Цель лабораторной работы:

- приобретение обучающимися практического опыта механической кулинарной обработки овощей и грибов, с учётом минимизации их отходов;
- приобретение умений и навыков по нарезке овощей и грибов простыми и сложными способами.

Задание:

- организовать рабочее место для первичной кулинарной обработки и нарезки традиционных видов овощей и грибов;
- подобрать посуду, инвентарь, оборудование, необходимое для кулинарной обработки, очистки и нарезки традиционных видов овощей и грибов;
- дать органолептическую оценку качества представленных овощей и грибов;
- выполнить нарезку овощей и грибов простыми и сложными способами с соблюдением безопасных приёмов труда и санитарно-гигиенических требований; используя принципы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов:

Виды нарезки:

Картофель: соломка, кубик (крупный, средний, мелкий), дольки, брусочки, ломтики, кружочки, бочонки, чесночки, шарики.
Морковь - соломка, кубик (средний, мелкий), дольки, брусочки, гребешки; шестерёнки.
Лук репчатый - кольца, мелкая крошка, дольки, полукольца.
Капуста белокочанная – соломка, шашки.
Грибы свежие – ломтик.
Свекла – соломка, кубик (средний), ломтик.
Сельдерей (корень)– первичная обработка

- сдать работу преподавателю;
- убрать рабочее место

Последовательность технологических операций

Операция №1. Организация рабочего места.

Кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов производится на производственных столах, с установленными весами. Обучающиеся должны подобрать посуду, инвентарь, оборудование; получить продукты у лаборанта; организовать своё рабочее место, расположив с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Операция № 3. Кулинарная механическая обработка овощей и грибов. Овощи сортировать, калибровать, промыть, очистить, дочистить (удалить глазки у картофеля, потемневшие, позеленевшие или подгнившие места) и снова промыть.

Операция № 4. Нарезка овощей.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	
5. Луковые	д) капуста	м) чеснок	т) укроп

6. Капустные 7. Клубнеплоды	цветная е) редис ж) лук репчатый	н) свекла о) брокколи	у) перец ф) сельдерей х) эстрагон

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?
III. Для чего моют овощи перед очисткой?
IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?
V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
1.мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка
VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех
VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?
VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель 2. Морковь 3. Лук 4. Капуста	а) крахмал б) сахар в) минеральные вещества г) белки	д) витамин С е) фитонциды ж) каротин з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?
X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Тема 1.4 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
Лекция. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Практическое занятие:

Цель занятия: приобрести практический опыт фарширования птицы различными способами и давать качественную оценку подготовленной птицы

Материально-техническое оснащение:
Холодильное и морозильное оборудование, электрические плиты, мясорубка, производственные столы, сырьё, весы.
Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, лопатки, сковороды, кастрюли, сита, сотейники, гастрономические ёмкости

Задания

1. Приготовить следующие полуфабрикаты из птицы для приготовления сложных блюд:
   - котлеты
   - фарш
   - филе для жарки

2. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов из птицы.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы)

1. **При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?**

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. **Вырезку используют порционными кусками для:**

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

3. **Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?**

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

4. **Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?**

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

5. **Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины**

_____

_____

6. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

7.**В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?**

_____

8.**Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную.

9.**Что такое «обвалка»?**

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

10.**Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

Тема 1.5 Обработка и подготовка зерновых продуктов

Лекция. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления). Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении каш; посуда. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража.

Практическое занятие:
Особенности свойств и показателей качества зернового сырья

Цель занятия

1. Изучить качественные и количественные показатели зерна.
2. Освоить практические навыки по проведению анализов качества зерна.
3. Научиться работать с нормативной документацией.

Материалы, реактивы и оборудование

1. Зерно твердых и мягких сортов пшеницы, зерно ржи, зерно ячменя.
2. Вода дистиллированная.
3. Лабораторная мельница, эксикатор, сушильный шкаф, весы ВЛКТ, диафаноскоп, литровая пурка, разборные доски, металлические бюксы, пластиковые бюксы, шпатели, цилиндр (250 мл), лезвие.

1.1 Определение органолептических показателей зерна

Органолептические показатели имеют важное значение, поскольку окончательное суждение о достоинстве продукта питания можно иметь только при потреблении его в пищу. Нормальное зерно любой культуры имеет характерные для него естественную окраску, блеск, запах и вкус. Эти показатели легко изменяются при неблагоприятных условиях созревания, уборки, перевозки, нарушении режимов сушки и хранения. Цвет и характерный блеск, хорошо созревшему зерну, придает восковой налет на поверхности. Свежее зерно должно иметь гладкую поверхность, естественный блеск и цвет, свойственный зерну данной культуры.

Цвет зерна определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания, сравнивая с описанием этого признака в стандартах на исследуемую культуру. Запах здорового зерна специфический у каждой культуры и слабо выраженный, почти пресный. Зерно воспринимает запах в основном от сорняков, содержащих эфирные масла, от других примесей и посторонних веществ, с которыми оно соприкасается. К запахам, связанным с изменением состояния зерна, относят солодовый и затхлый, которые возникают в результате воздействия на зерно микроорганизмов. Посторонний запах зерно может приобрести при хранении его в загрязненных складах или при перевозках в вагонах и других транспортных средствах без соответствующей их обработки. Из тщательно перемешанного образца целого или размолотого зерна отбирают навеску массой примерно 100 г, помещают в чашку и устанавливают запах зерна.

Вкус определяют в тех случаях, когда по запаху трудно установить свежестьзерна. Различают сладкий, горький и кислый вкус. В проросшем зерне появляется сладкий привкус, при развитии плесени ощущается кислый привкус, а в зерне горькополынном – горький.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

1 Назовите вещества - эмульгаторы, используемые при производстве майонеза:
+ растительные фосфолипиды
+ яичный порошок
+ уксус
- соль
- сахар
+ горчичный порошок
+ сухое молоко

2. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:
-. вальцедековый станок
+ двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения

- шелушильный постав
3. Выберите правильную последовательность выполнения технологических операций при производстве майонеза периодическим способом (1-приготовление майонезной пасты, 2-приготовление грубой майонезной эмульсии, 3- гомогенизация, 4-подготовка эмульгаторов, 5- фасование, 6- упаковка)
- 2, 1, 4, 3, 5, 6
- 4, 2, 3, 1 5, 6
+ 4, 1, 2, 3, 5, 6
- 1, 4, 3, 2, 5, 6
?
4.Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы:
+. вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав
5. Выберите правильную последовательность выполнения технологических операций при производстве майонеза непрерывным способом (1-приготовление майонезной пасты, 2-приготовление грубой майонезной эмульсии, 3- гомогенизация, 4-подготовка эмульгаторов, 5- фасование, 6- упаковка)
- 2, 1, 4, 3, 5, 6
- 4, 2, 3, 1 5, 6
+ 4, 1, 2, 3, 5, 6
- 1, 4, 3, 2, 5, 6
6. Рекомендованный тип шелушителя для производства овсяной крупы:
-. Вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
+ шелушильный постав
7. Получение тонкодисперсной маргариновой эмульсии достигается в результате:
+ механического воздействия
- внесения сахара
- внесения соли
+ внесения эмульгаторов
+ внесения лецитина
+ внесение яичного порошка
8. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:
-. Вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
+ машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав
9. Сода используется при производстве майонеза с целью:
- нейтрализации свободных жирных кислот
- улучшения вкуса
+ повышения растворимости белков
?
10 Рекомендованный тип шелушителя для производства пшеничной крупы:
-. Вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
+ машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав

РАЗДЕЛ 2. Технология приготовления простых блюд

Тема 2.1 Приготовление блюд из морепродуктов
Лекция. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие:
Тема: Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы мяса

Цель: Освоение трудовых приемов по приготовлению блюд из котлетной массы. Закрепление со студентами теоретических знаний, последовательности технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы

Ход работы

1.Организационная часть
2.Постановка проблемы и поиск путей ее решения
3. Инструктаж к выполнению работы
4.Подготовка и отбор необходимого оборудования и материала
5.Выполнение лабораторного эксперимента
6.Обсуждение результатов эксперимента

Промежуточная аттестация
Примеры заданий для ПА
1.Какие из перечисленных яичных продуктов не используют в кулинарии:
а) меланж б) яичный порошок в) колер

2. Куринные яйца в зависимости от сроков хранения делят:
а) диетические и соловые б) 1 и 2 сорт в) куриные и перепелиные

3. Какие яйца с соответствии с нормами САНПиНа не используют в общественном питпнии:
а) куриные б) утиные в) гусиные

4. Что представляет собой меланж:
а) смесь яичных желтков и белков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных
б) смесь белков
в) это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5. Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:
а) 1:8 б) 1:1 в) 1:20

6.Что представляет собой яичный порошок:
а) яйца «в мешочек» б) утиные яйца в) высушенная смесь белков и желтков7

7. Яичным порошком заменяют 1 яйцо массой 40 грамм в соотношении:
а) 1:3,5 б) 1:8 в) 1:1

8. Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции:

1. яйца всмятку 1. 2,5-3 мин
2. яйца «в мешочек» 2. 10-12 мин
3. яйца вкрутую 3. 4,5-5 мин

9. Можно ли сварить яйцо с треснутой скорлупой
а) нет нельзя, так как оно вытечет
б) можно, нужно добавить больше соли
в) можно, но варить нужно в сильно крутом кипятке

10. Нужно ли яйца после варки быстро охлаждать в холодной воде:
а) да, они лучше чистятся
б) да, если яйца не охлаждать, то происходит потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка
в) это не имеет принципиального значения в качестве яиц

Тема 2.2 Приготовление блюд из мяса
Лекция. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. Первичная обработка мяса и мясопродуктов, домашней птицы. Кулинарный разруб говяжьей туши.

Практическое занятие:
Цель работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска блюд из жаренного, тушеного, запеченного, припущенного мяса и мясной котлетной массы. Изучить рецептуру блюд, требования к качеству, особенности приготовления.
Приготовить: 1. Котлеты приваловские.
2. Котлеты рязанские.
3. Мясо славянское.
4. Говядина по-гусарски.
5. Зразы из свинины.
6. Мясо фаршированное «Садко».
7. Мясо по-купечески.
8. Мясо по - таежному.
9. Бифштекс рубленный «Тульский».
Определить: 1. Массу нетто на приготовление 1 порции блюда.
2. Выход готовых блюд;
3. Потери при тепловой обработке мяса.
Инструменты, инвентарь, посуда:ножи поварские, доски «МС», «МВ», «ОС», мясорубка, столовый инвентарь и посуда, сковорода для жарки мяса, противень для запекания мяса, кастрюля емкостью 0,5-1 л, сито, кастрюля эмалированная (для взбивание белков), молоток для отбивания мяса.
Последовательность технологических операций при выполнении работы:
1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты по массе брутто.
3. Провести первичную обработку мяса.
4. Приготовить п/ф для данных блюд.
5. Произвести тепловую обработку п/ф в зависимости от кулинарного использования.
6. Произвести первичную обработку овощей.
7. Приготовить п/ф из овощей.
8. Тепловая обработка п/ф ингредиентов данных блюд.
9. Приготовление натурально-рубленной котлетной массы.

10. Формовка п/ф из натурально-рубленной массы.
11. Тепловая обработка п/ф из рубленной массы.
12. Технология приготовления соуса сметанного с томатом к мясу славянскому.
13. Утилизация пищевых отходов.
14. Из подготовленных п/ф и ингредиентов приготовить « блюда из мяса и гарниров к ним.
15. Подготовить посуду для отпуска.
16. Оформить и подать блюда.
17. Провести дегустацию с определением оценки качества готовых блюд.
18. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
19. Результаты бракеража занести в таблицу №2.
20. Оформить отчет о проделанной работе.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

Вопрос 1

Какова продолжительность разогрева конфорок электроплиты:

- 15 минут;
- 30 минут;
- 45 минут?

Вопрос 2

Как снимают крышку с кипящего котла:

- к себе;
- от себя;
- в сторону?

Вопрос 3

Какой полуфабрикат нарезают из утолщённой части вырезки:

- антрекот;
- лангет;
- бифштекс?

Вопрос 4

Какой полуфабрикат приготовляют из мясной натуральной котлетной массы:

- фрикадельки;
- биточки;
- тефтели?

Вопрос 5

В состав какого мясного блюда входят солёные огурцы:

- гуляш;
- мясо духовое;
- азу?

Вопрос 6

Какие части туши говядины используют для тушения:

- лопатка;
- верхняя часть задней ноги;

- вырезка?

Вопрос 7

Какой из животных жиров лучше усваивается:

- свиной;
- бараний;
- говяжий?

Вопрос 8

Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:

- бифштекс;
- люля-кебаб;
- бефстроганов?

Вопрос 9

Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:

- антрекот;
- котлета натуральная;
- ромштекс?

Вопрос 10

К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

- мясо жареное с гарниром;
- язык отварной;
- мясо тушеное?

Тема 2.3 Приготовление супов

Лекция. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления бульонов и отваров; посуда. Технология приготовления и оформления бульонов и отваров. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

Практическое занятие:

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема: Расчет сырья, приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Качественная оценка блюда.

Цель: Познакомить обучающихся с технологией приготовления заправочных супов.

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления заправочных супов.
2. Составить технологические схемы приготовления супов.
3.Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций супа.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
   - борщ украинский с пампушками;
   - солянка сборная мясная.

5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.
8. Оформить отчёт . (приложение 1)
9. Убрать рабочее место

Межпредметная связь:

1. «Техническое оснащение и организация рабочего места»,
2. «Основы товароведения продовольственных товаров»;
3. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;
4. «Основы калькуляции и учета»
5. ПМ.01

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор технологических карт для приготовления супов, вопросы фронтального опроса, контрольные вопросы, варианты подачи блюд, практические задания для актуализации опорных знаний по теме.

Оборудование: электрические плиты, весы, производственные столы, посуда и инвентарь.

Сырье согласно технологическим картам.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

1. Бульон – это…

2. При приготовлении бульонов добавляют соль -

А) вообще не солят; Б) в начале варки; В) в конце варки.

3. Температура подачи горячих супов -

А) 50-60^{O}С ; Б) 60-65^{O}С; В) не ниже 75^{O}С.

4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа -

А) охлажденные; Б) комнатной температуры; В) прогретые в подсоленном бульоне.

5. Пассерованные овощи закладывают в суп -

А) за 5-7 мин. до готовности; Б) за 10-15 мин.; В) за 15-25 мин.

6. Последовательность заправки рассольника «Ленинградского» -

А) крупа, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи;
Б) картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи;
В) припущенные огурцы, картофель, пассерованные овощи, крупа, рассол, соль, специи .

7. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник -

А) тушат; Б) припускают; В) пассеруют; Г) используют сырыми.

8. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:

А) в рассольник с рыбой; Б) в рассольник с птицей; В) в рассольник вегетарианский.

9. Укажите формы нарезки овощей для борщей.

Борщ	Капуста а	Картофель б	Свекла в	Морковь, лук г	Перецсладкий д
«Украинский»- I					
«Московский» - II					
«Сибирский» - III					
«Флотский» - IV					

10. Какой борщ не заправляют чесноком -

А) сибирский; Б) украинский; В) московский.

Тема 2.4 Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд

Лекция. 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 и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

Практическое занятие:

Тема: Приготовление и подача холодных блюд и закусок из мяса

Цель и задачи работы:

− формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;

− формировать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок;

− развивать умение работать в команде (коммуникативные навыки);

− развить профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюд;

− отработать технологию приготовления, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении холодных блюд и закусок;

− освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;

− научиться работать с нормативной документацией при приготовлении холодных блюд и закусок;

− научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;

− привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия:

− технологическое оборудование: миксер, мясорубка, яйцеварка, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

− инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «КВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

− инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места, алгоритмы технологических операций.

Ход работы:

1. Организационно-мотивационный этап – 30 мин

1.1. Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2. Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы

1.3. Проверка знаний по технике безопасности.

Промежуточная аттестация

Примеры заданий для ПА

Выберите правильный ответ

1. Закуски бывают:

А)холодными и горячими

Б)маленькими и большими

В) простыми и сложными
2. Бутерброды открытые подразделяют :
А) простые и сложные
Б) закрытые и закусочные
В) сандвичи и канапе
3. Основное назначение холодных блюд и закусок
А) возбуждение аппетита
Б) содержания витаминов
В) содержание пищевых веществ
4. Холодные блюда и закуски отпускаются при температуре
А) 8-10С
Б) 5-8С
В) 10-12С
5.Срок хранения очищенных овощей не превышает:
А) 8ч
Б)10ч
В)12ч
6. Хранят каждый вид подготовленных овощей в отдельной посуде
при температуре:
А)8-10С
Б)5-8С
В)10-12С
7. Какова форма нарезки свежих огурцов для салатов?
А)ломтики или кубики
Б)кружочки или кубики
В)ломтики или соломка
8. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
А)снижается санитарное состояние
Б)увеличивается потеря массы и витаминов
В)при последующем нарезании крошатся
9. Для открытых бутербродов хлеб нарезают толщиной
А)1-1,5см
Б) 0,5- 1см
В) 1,5 -2см
10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета
А)соломка
Б)брусочки
В)ломтики
Г) кружочки

Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл** ***Раздел1.*** Товароведение пищевых продуктов
2 неделя	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл** ***Раздел 2*** Физиология питания, санитария и гигиена

3 неделя	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл** ***Раздел 3.*** Организация производства предприятий общественного питания
4 неделя	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл** ***Раздел 4.*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда
5 неделя	**Модуль 1. Общепрофессиональный цикл** ***Раздел 5.*** Калькуляция
6 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 1.*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд
7 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 1.*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд
8 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 1.*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд
9 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 1.*** Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для простых блюд
10 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 2.*** Технология приготовления простых блюд
11 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 2.*** Технология приготовления простых блюд
12 неделя	**Модуль 2 Технология приготовления простых кулинарных блюд** ***Раздел 2.*** Технология приготовления простых блюд
13 неделя	**Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания**
14 неделя	***Квалификационный экзамен***
Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно-методическое обеспечение.

- печатные раздаточные материалы для обучающихся
- разработанные задания (тестовые, практические)*;*
- видео - материалы

Учебные пособия:

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. -2-е изд., стер. - М., 2017.

2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач.проф. образования, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2019г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров, кондитеров» учебное пособие, 8-е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2017г.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

Интернет-ресурсы

1. http://www.inforvideo.ru/
2. http://supercook.ru
3. http://www.millionmenu.ru/
4. http://www.gastronom.ru/
5. http://www.restoran.ru/
6. http://knigakulinara.ru/books/

4.2. Требования к материально - техническому обеспечению.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	*2*	*3*
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория	Лабораторные работы	Расходные материалы в соответствии с темой лабораторной работы
Мастерская «Поварское дело»	Практические занятия	Расходные материалы в соответствии с темой практического занятия
Площадка проведения квалификационного экзамена	- проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	Расходные материалы в соответствии с заданиями квалификационного экзамена

4.3. Краткое описание требований к кадровому обеспечению.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение предметов общепрофессионального и профессионального цикла:

- мастера производственного обучения должны иметь среднее или высшее образование по направлению подготовки; квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками;

- преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Фамилия Имя Отчество	**Должность, место работы**	**Ученая степень/ученое звание, статус в экспертном сообществе**
Дмитриева Татьяна Александровна	*Мастер п/о, ОГА ПОУ «НТТТ»*	
Чистякова Ольга Сергеевна	*Мастер п/о, ОГА ПОУ «НТТТ»*	

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (в форме тестирования).

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений

6. Составитель (составители):

Антонова Мария Игоревна, *и.о. руководителя ресурсного центра*
Дмитриева Татьяна Александровна, *мастер производственного обучения*