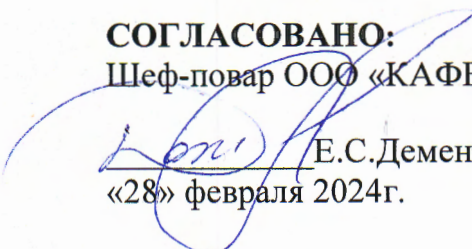


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ СО «КУТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар ООО «КАФЕ»


Е.С. Дементьев
«28» февраля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ЦОПП

В.А. Лихачева
«__» _____ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО КУТТС


Е.О. Гончаренко
«29» февраля 2024 г.



**Основная образовательная программа профессионального
обучения: программа профессиональной подготовки по
профессиям рабочих, должностям служащих (первая профессия)**

Квалификация (профессия): 16675 Повар

Категория слушателей: к освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Уровень квалификации: 4

Объем: 256 академ. часов

Срок: 3 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Непрерывно

Каменск-Уральский, 2024

Образовательная программа профессионального обучения направлена на переподготовку (подготовку) работников предприятий общественного питания.

Данная программа предназначена для профессиональной подготовки поваров.

Существуют особые условия: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке, при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

Целью обучения является обучение основам кулинарии, подготовке сырья и полуфабрикатов. Приобретение практических умений в приготовлении блюд, и кулинарных изделий, а также в их оформлении.

Обучающиеся получают знания:

о продуктах, используемых на предприятиях общественного питания, и их пищевой ценности;

о физиологии питания — она изучает влияние пищи на организм человека, устанавливает потребность человека в пищевых веществах, определяет оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме. Физиология питания связана с кулинарией, ставит перед ней конкретные задачи повышения питательной ценности пищи в процессе ее приготовления; о микробиологии т.к. пища является благоприятной питательной средой для развития микробов, которые своим действием могут изменить свойства и качество пищи, делая иногда ее опасной для здоровья человека;

о санитарии — практическое осуществление гигиенических норм и правил. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей

Содержание данной программы позволяет сформировать профессиональные компетенции:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Разработчик(и): Кузеванова Татьяна Александровна Преподаватель

Организация разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский экономико-технологический колледж»

Рассмотрено на заседании

Цикловой методической комиссии ОП индустрии питания

Протокол № 7 от 26 февраля 2024года

Оглавление

| | |
|--|----|
| 1. Общая характеристика программы..... | 4 |
| 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы..... | 4 |
| 1.2. Цели реализации программы..... | 4 |
| 1.3. Требования к слушателям..... | 4 |
| 1.4. Требования к результатам освоения программы..... | 4 |
| 1.5. Форма документа..... | 5 |
| 2. Учебный план..... | 6 |
| 3. Календарный учебный график..... | 7 |
| 4. Программы учебных модулей..... | 8 |
| 4.1. Модуль 1. Основы организации предприятий общественного питания..... | 8 |
| 4.2. Модуль 2. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд..... | 12 |
| 5. Организационно-педагогические условия реализации программы..... | 19 |
| 5.1. Материально-техническое обеспечение..... | 19 |
| 5.2. Кадровое обеспечение..... | 21 |
| 5.3. Организация образовательного процесса..... | 21 |
| 5.4. Информационное обеспечение обучения..... | 21 |
| 6. Контроль и оценка результатов освоения программы..... | 23 |
| Фонд оценочных средств..... | 24 |

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 № 534;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

1.2. Цели реализации программы

Основная образовательная программа профессионального обучения по подготовке по профессии рабочего 16675 «Повар» (далее – программа) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего.

Пилотный проект по профессиональному обучению несовершеннолетних лиц в целях получения профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего «16675», «Повар» без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта.

1.3. Требования к слушателям

Для несовершеннолетних лиц, которые по результатам государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования не получили аттестат об основном общем образовании.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих компетенций:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|--------|---|
| ПК 1.1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| ПК 2.1 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| Код | Наименование общей компетенции |
|--------|---|
| ОК 1.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2.2 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

2. Учебный план

| Наименование компонентов программы | Объем программы (академические часы) | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------|--------------|--|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| | Всего | В том числе с применением ДОТ и ЭО | Самостоятельная работа | Консультация | Нагрузка во взаимодействии с преподавателями | | | |
| | | | | | Теоретическое обучение | Практические и лабораторные работы | Практика (стажировка) | Промежуточная аттестация, форма |
| Модуль 1 Основы организации предприятий общественного питания | 26 | | | | 20 | 5 | | 1, Зачёт с оценкой |
| Модуль 2 Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд | 70 | | | | 69 | | | 1, Зачёт |
| Лабораторные работы | 48 | | | | | | 48 | |
| Производственная практика Практическое обучение | 108 | | | | | | 108 | |
| Итоговая аттестация | 4 | | | | | | | Квалификационный экзамен |
| Итого по программе | 256 | | | | 89 | 5 | 156 | |

3. Календарный учебный график

| Компоненты программы | Вид учебной нагрузки | Временные параметры (месяца) | | | | | | | | | | | | Всего |
|--|--------------------------|------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| Модуль 1 Основы организации предприятий общественного питания | Аудиторное обучение | 25 | | | | | | | | | | | | 25 |
| | Промежуточная аттестация | 1 | | | | | | | | | | | | 1 |
| Модуль 2 Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд | Аудиторное обучение | | 18 | 18 | 18 | 15 | | | | | | | | 69 |
| | Практика (стажировка) | | | | | 6 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | | 156 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| Итоговая аттестация | Квалификационный экзамен | | | | | | | | | | | | 4 | 4 |
| Итого в неделю | | 26 | 18 | 18 | 18 | 21 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 25 | | 256 |
| 20.03 -30.05.2024 г. | | | | | | | | | | | | | | |

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Основы организации предприятий общественного питания

В модуле отражены основные понятия в области товароведения, рассматривается химический состав пищевых продуктов. Рассматриваются вопросы гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания, формируются профессиональные компетенции в области организации работ повара в производственных помещениях предприятий индустрии питания.

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональных компетенций в области организации работ повара в производственных помещениях предприятий индустрии питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих компетенций:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|--------|---|
| ПК 1.1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |

| Код | Наименование общей компетенции |
|--------|--|
| ОК 1.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

- знать:

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

- уметь:

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

4.1.3. Программа модуля

| Наименование разделов, тем модуля | Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ. | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1 «Товароведение пищевых продуктов» | Содержание: Основы товароведения пищевых продуктов | 11 |
| | <i>Лекция</i> Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Рыба и рыбные продукты. Вкусовые товары | 2 |
| | <i>Лекция</i> Мясо и мясные продукты. | 2 |
| | <i>Практическое занятие</i> Определение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов основных групп продовольственных товаров: Свежие овощи, плоды и др. | 3 |
| Тема 1.2 «Основы санитарии и гигиены» | Содержание: Гигиена повара. Санитария труда | 4 |
| | <i>Лекция</i> Роль питательных и минеральных веществ, | 2 |
| | <i>Лекция</i> Микробиология на пищевом производстве. Санитария и гигиена. | 2 |
| Тема 1.3 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» | Содержание: Организация производства предприятий общественного питания | 10 |
| | <i>Лекция</i> Основные типы, классы предприятий общественного. Характеристика услуг ПОП. | 2 |
| | <i>Практическое занятие</i> Работа (ознакомление) со стандартом ГОСТ Р 50762-2007 | 1 |
| | <i>Лекция</i> Производственная структура ПОП. Общие требования к организации рабочих мест повара | 2 |
| | <i>Лекция</i> Общие сведения о машинах. Механическое оборудование. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Тепловое оборудование ПОП | 2 |
| | <i>Практическое занятие</i> Знакомство с оборудованием. Источник: https://znaytovar.ru/gost/2/GOST_R_507622007_Uslugi_obshhe.html | 1 |
| Промежуточная аттестация | Зачёт с оценкой тестирование | 1 |
| Итого: | | 26 |

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

| Кабинет (лаборатория), мастерская | Оборудование и технические средства обучения |
|--------------------------------------|--|
| Мастерская - ФБ Поварское дело, ЦПДЭ | <ol style="list-style-type: none"> 1 Банка для хранения жидкостей 2 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 3 Блендер стационарный 4 Венчик 5 Весы для молекулярной кухни 6 Весы настольные электронные (профессиональные) 7 Гастроёмкость из нержавеющей стали 8 Горелка (карамелизатор) + баллон с газом 9 Дегидратор 10 Ковёр диэлектрический 11 Кофемолка 12 Кулер с питьевой водой 13 Ложки столовые 14 Лопатка деревянная 15 Лопатка -палетка изогнутая 16 Лопатки силиконовые 17 Мерный стакан 18 Микроволновая печь 19 Миска пластик 20 Миски нержавеющая сталь 21 Мойка односекционная со столешницей 22 Молоток металлический для отбивания мяса 23 Мясорубка 24 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 25 Набор кухонный ножей (поварская тройка) 26 Набор первой медицинской помощи 27 Набор пинцетов для оформления блюд 28 Набор разделочных досок, пластиковые 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина 30 Ножи из нержавеющей стали 31 Ножницы для рыбы, птицы 32 Овощечистка 33 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 34 Пароконвектомат 35 Планетарный миксер 36 Пластиковая урна для мусора (педального типа) 37 Плита индукционная 38 Погружной термостат 39 Подставка для разделочных досок металлическая 40 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 41 Силиконовый коврик 42 Сито (для муки) 43 Сито для протирания 44 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 45 Слайсер 46 Смеситель холодной и горячей воды |

| |
|---------------------------------------|
| 47 Соковыжималка |
| 48 Стейник для индукционных плит |
| 49 Соусник |
| 50 Стеллаж 4-х уровневый |
| 51 Стол-подставка под пароконвектомат |
| 52 Стол производственный |
| 53 Тарелка глубокая белая |
| 54 Тарелка круглая белая плоская |
| 55 Термометр инфракрасный |
| 56 Термометр (шуп) |
| 57 Фритюрница |
| 58 Часы настенные (электронные) |
| 59 Шенуа |
| 60 Шкаф холодильный |
| 61 Шкаф шоковой заморозки |
| 62 Щипцы универсальные |
| 1 ПО офисный пакет |

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 3 преподавателя высшей квалификационной категории.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют 2 преподавателя, 3 педагога прошли повышение квалификации.

Информация о персональном составе педагогических работников размещается на сайте ГАПОУ СО «КУТТС».

4.1.6. Организация образовательного процесса

Реализация программы подразумевает практико-ориентированную подготовку слушателей к реализации трудовых функций повара, предусмотренных профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н).

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2021

Дополнительная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления. - М.: Академия, 2019

Электронные и интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

| Результат освоения программы | Основные показатели оценки результата |
|---|--|
| ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | Рабочее место организовано в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. |
| ОК 1.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Решает стандартные профессиональные задачи. |

Форма и вид аттестации по модулю 1: Тестирование

4.2. Модуль 2. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд

Современные технологии приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований нормативно правовых актов Российской Федерации и индивидуального спроса потребителей услуг системы общественного питания.

4.2.1. Цели реализации модуля

Целью обучения является обучение основам кулинарии, подготовке сырья и полуфабрикатов. Приобретение практических умений в приготовлении блюд, и кулинарных изделий, а также в их оформлении.

4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих компетенций:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|--------|---|
| ПК 2.1 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| Код | Наименование общей компетенции |
|--------|---|
| ОК 2.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2.2 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

- знать:

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

- уметь:

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.

Производить обработку овощей, фруктов и грибов.

Нарезать и формовать овощи и грибы.

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.

Готовить блюда и гарниры из овощей.

Готовить каши и гарниры из круп.

Готовить блюда из яиц.

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить не сложные блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

4.2.3. Программа модуля

| Наименование разделов, тем модуля | Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ. | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 2.1 «Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий» | Содержание: Приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | 117 |
| | <i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. | 2 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Традиционная нарезка овощей. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов | 1 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Разделка рыбы | 2 |
| | <i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка мяса. | 1 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы | 1 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Разделка птицы | 1 |
| | <i>Лекция</i> Тепловая кулинарная обработка продуктов. | 2 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление супов. | 6 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление супов | 6 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. | 4 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. | 6 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление блюд и гарниров из овощей. (отварные, припущенные, тушеные) | 2 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление блюд и гарниров из овощей. (жареные, запечённые) | 2 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление блюд и гарниров из овощей. | 12 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление блюд и гарниров из грибов | 2 |
| | <i>Лекция</i> Рыбные блюда | 6 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление блюд из рыбы. Приготовление соусов. Гарниров | 8 |
| | <i>Лекция</i> | 10 |

| | | |
|--|---|------------|
| | Технология приготовления мясных блюд. | |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление блюд из мяса. Приготовление соусов | 6 |
| 1 | 2 | 3 |
| | <i>Лекция</i> Технология приготовления блюд из птицы. | 4 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление блюд из мяса птицы. Приготовление соусов | 6 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление блюд из яиц и творога | 4 |
| | <i>Лекция</i> Приготовление холодных блюд и закусок. | 6 |
| | <i>Лекция</i> Сладкие блюда. Напитки | 4 |
| | <i>Л/практическая работа</i> Приготовление сладких блюд и напитков | 6 |
| | <i>Лекция</i> Классификация теста. | 3 |
| Производственная практика Практическое обучение | Содержание: Практика | 108 |
| | Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 24 |
| | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд. | 24 |
| | Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий | 30 |
| | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации простых сладких блюд и напитков. | 30 |
| Промежуточная аттестация | Зачёт с оценкой. Тестирование | 1 |
| Итого: | | 226 |

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

| | |
|--|--|
| Кабинет (лаборатория), мастерская | Оборудование и технические средства обучения |
| Мастерская - ФБ Поварское дело, ЦПДЭ | 1 Банка для хранения жидкостей 2 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 3 Блендер стационарный 4 Венчик 5 Весы для молекулярной кухни 6 Весы настольные электронные (профессиональные) 7 Вилки из нержавеющей стали 8 Гастроемкость из нержавеющей стали 9 Горелка (карамельизатор) + баллон с газом 10 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 11 Дегидратор 12 Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) 13 Кисточка силиконовая 14 Ковёр электрический |

- 15 Коптильный пистолет
- 16 Кофемолка
- 17 Кремер-Сифон для сливок
- 18 Кулер с питьевой водой
- 19 Ложка для мороженого
- 20 Ложки столовые
- 21 Лопатка деревянная
- 22 Лопатка -палетка изогнутая
- 23 Лопатки силиконовые
- 24 Мерный стакан
- 25 Микроволновая печь
- 26 Миска пластик
- 27 Миски нержавеющей сталь
- 28 Мойка односекционная со столешницей
- 29 Молоток металлический для отбивания мяса
- 30 Мясорубка
- 31 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 32 Набор кондитерских насадок
- 33 Набор кондитерских форм (круг)
- 34 Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- 35 Набор первой медицинской помощи
- 36 Набор пинцетов для оформления блюд
- 37 Набор разделочных досок, пластиковые
- 38 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 39 Ножи из нержавеющей стали
- 40 Ножницы для рыбы, птицы
- 41 Овощечистка
- 42 Огнетушитель углекислотный ОУ-1
- 43 Пароконвектомат
- 44 Планетарный миксер
- 45 Пластиковая урна для мусора (педального типа)
- 46 Плита индукционная
- 47 Погружной термостат
- 48 Подставка для разделочных досок металлическая
- 49 Половник
- 50 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 51 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- 52 Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженных из серии объемных 3D форм
- 53 Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженных из серии объемных 3D форм
- 54 Силиконовая форма "кнели"
- 55 Силиконовая форма полусфера большая
- 56 Силиконовая форма полусфера средняя
- 57 Силиконовый коврик
- 58 Силиконовый коврик перфорированный
- 59 Сито (для муки)
- 60 Сито для протирания
- 61 Скалка
- 62 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 63 Скребок для теста
- 64 Слайсер
- 65 Смеситель холодной и горячей воды
- 66 Соковыжималка
- 67 Сотейник для индукционных плит
- 68 Соусник

| | |
|----|------------------------------------|
| 69 | Стеллаж 4-х уровневый |
| 70 | Стол-подставка под пароконвектомат |
| 71 | Стол производственный |
| 72 | Тарелка глубокая белая |
| 73 | Тарелка круглая белая плоская |
| 74 | Терка 4-х сторонняя |
| 75 | Термометр инфракрасный |
| 76 | Термометр (шуп) |
| 77 | Форма для выпечки тартов круг |
| 78 | Форма для выпечки тартов овал |
| 79 | Фритюрница |
| 80 | Часы настенные (электронные) |
| 81 | Шенуа |
| 82 | Шкаф холодильный |
| 83 | Шкаф шоковой заморозки |
| 84 | Шпатель кондитерский |
| 85 | Шумовка |
| 86 | Щипцы универсальные |
| 1 | ПО офисный пакет |

4.2.5. Кадровое обеспечение

Реализация модуля обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими 4, 5, 6 разряд по профессии и звание, мастер-повар. В подготовке специалистов участвует 5 педагогов – 1 преподаватель (высшая квалификационная категория) и 4 мастера производственного обучения (первая квалификационная категория).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют все педагоги, в том числе 3 человека в должности заведующих производством. Четверо прошли повышение квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции **Ворлдскиллс** «Поварское дело», двое «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия» и стажировку в профильных организациях.

4.2.6. Организация образовательного процесса

Реализация модуля подразумевает практико-ориентированную подготовку слушателей к реализации трудовых функций повара, предусмотренных профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н).

Программа включает аудиторные занятия (лекции и практические занятия) и учебную практику. Для всех видов занятий устанавливается продолжительность академического часа 45 минут. Обязательные аудиторные занятия и практика проводятся с группой (оптимальное количество слушателей 25 чел.). В ходе практики слушатели выполняют виды работ, предусмотренные для соответствующего уровня квалификации и включенные в содержание модуля.

Реализация модуля может осуществляться как концентрированно в течение 4-х недель, так и рассредоточенно в течение 1 месяца (по 2-3 учебных дня в неделю), с учётом итоговой аттестации по программе (4 часа).

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная литература:

1. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021.

2. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: Академия, 176 с. – (Профессиональное образование).

Электронные и интернет-ресурсы:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

| Результат освоения программы | Основные показатели оценки результата |
|--|--|
| ПК 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями |
| ОК 2.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Презентация готового блюда осуществлена в соответствии с современными технологиями приготовления |
| ОК 2.2 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним соблюдены. |

Форма и вид аттестации по модулю: Тестирование

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

| Кабинет (лаборатория), мастерская | Оборудование и технические средства обучения |
|---|---|
| Мастерская - ФБ Поварское дело, ЦПДЭ | 1 Банка для хранения жидкостей 2 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 3 Блендер стационарный 4 Венчик 5 Весы для молекулярной кухни 6 Весы настольные электронные (профессиональные) 7 Гастроёмкость из нержавеющей стали 8 Горелка (карамелизатор) + баллон с газом 9 Дегидратор 10 Ковёр электрический 11 Кофемолка 12 Кулер с питьевой водой 13 Ложки столовые 14 Лопатка деревянная 15 Лопатка -палетка изогнутая 16 Лопатки силиконовые 17 Мерный стакан 18 Микроволновая печь 19 Миска пластик 20 Миски нержавеющая сталь 21 Мойка односекционная со столешницей 22 Молоток металлический для отбивания мяса 23 Мясорубка 24 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 25 Набор кухонный ножей (поварская тройка) 26 Набор первой медицинской помощи 27 Набор пинцетов для оформления блюд 28 Набор разделочных досок, пластиковые 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина 30 Ножи из нержавеющей стали 31 Ножницы для рыбы, птицы 32 Овощечистка 33 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 34 Пароконвектомат 35 Планетарный миксер 36 Пластиковая урна для мусора (педального типа) 37 Плита индукционная 38 Погружной термостат 39 Подставка для разделочных досок металлическая 40 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 41 Силиконовый коврик 42 Сито (для муки) 43 Сито для протираания |

- 44 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
 - 45 Слайсер
 - 46 Смеситель холодной и горячей воды
 - 47 Соковыжималка
 - 48 Сотейник для индукционных плит
 - 49 Соусник
 - 50 Стеллаж 4-х уровневый
 - 51 Стол-подставка под пароконвектомат
 - 52 Стол производственный
 - 53 Тарелка глубокая белая
 - 54 Тарелка круглая белая плоская
 - 55 Термометр инфракрасный
 - 56 Термометр (шуп)
 - 57 Фритюрница
 - 58 Часы настенные (электронные)
 - 59 Шенуа
 - 60 Шкаф холодильный
 - 61 Шкаф шоковой заморозки
 - 62 Щипцы универсальные
 - 63 Вилки из нержавеющей стали
 - 64 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
 - 65 Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)
 - 66 Кисточка силиконовая
 - 67 Коптильный пистолет
 - 68 Кремер-Сифон для сливок
 - 69 Ложка для мороженого
 - 70 Набор кондитерских насадок
 - 71 Набор кондитерских форм (круг)
 - 72 Половник
 - 73 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
 - 74 Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженных из серии объемных 3D форм
 - 75 Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженных из серии объемных 3D форм
 - 76 Силиконовая форма "кнели"
 - 77 Силиконовая форма полусфера большая
 - 78 Силиконовая форма полусфера средняя
 - 79 Силиконовый коврик перфорированный
 - 80 Скалка
 - 81 Скребок для теста
 - 82 Терка 4-х сторонняя
 - 83 Форма для выпечки тартов круг
 - 84 Форма для выпечки тартов овал
 - 85 Шпатель кондитерский
 - 86 Шумовка
- 1 ПО офисный пакет

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы «Повар, 3 разряда» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими 4, 5, 6 разряд по профессии и звание, мастер-повар. В подготовке специалистов участвует 4 преподавателей, из них 4 педагога имеет высшую квалификационную категорию и 4 мастера производственного обучения, имеющие первую квалификационную категорию.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют все преподаватели, в том числе 2 человека в должности заведующих производством. Двое прошли повышение квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», двое «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия» и стажировку в профильных организациях

5.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы подразумевает практико-ориентированную подготовку слушателей к реализации трудовых функций повара, предусмотренных профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н).

Программа включает аудиторные занятия (лекции и практические занятия) и учебную практику. Для всех видов занятий устанавливается продолжительность академического часа 45 минут. Обязательные аудиторные занятия и практика проводятся с группой (оптимальное количество слушателей 10 чел.). В ходе практики слушатели выполняют виды работ, предусмотренные для соответствующего уровня квалификации и включенные в содержание программы.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2021
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления. - М.: Академия, 2019
2. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021.
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: Академия, 176 с. – (Профессиональное образование).

Электронные и интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

| Результат освоения программы | Основные показатели оценки результата |
|--|--|
| ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | Рабочее место организовано в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. |
| ОК 1.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Решает стандартные профессиональные задачи. |
| ПК 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями |
| ОК 2.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Презентация готового блюда осуществлена в соответствии с современными технологиями приготовления |
| ОК 2.2 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним соблюдены. |

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Промежуточная аттестация по модулям - тестирование.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, (теоретическая контрольная работа + практическая работа) – 4 часа.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ


для проведения аттестации

по модулю 1 «Основы организации предприятий общественного питания»

Каменск-Уральский, 2024

Комплект оценочных средств

1. Место проведения ул. О.Кошевого, д.21, кабинет 320
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться:
 - Бланком теста
 - Шариковой ручкой

| | |
|---|--|
|  | Министерство образования и молодежной политики Свердловской области |
| | ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» |

Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 12 вопросов.

В тесте имеются задания на установление соответствия вопроса и варианта ответа (соедините вопрос и вариант правильного ответа).

Время выполнения задания – 20 минут.

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья

Установите соответствие:

| Вопросы | | Варианты ответов | |
|---------|---------------|------------------|---|
| 1 | Дозирование | А | Удаление посторонних примесей, разделение по размеру и кулинарному значению |
| 2 | Измельчение | Б | Процесс, которому подвергают муку, крупу для удаления примесей |
| 3 | Очистка | В | Процесс применяемый для получения однородной массы |
| 4 | Панирование | Г | Разделение продукта на две части двумя способами: дроблением и нарезкой. |
| 5 | Перемешивание | Д | Придание изделию определенной формы вручную или с помощью машин. |
| 6 | Прессование | Е | Обваливание полуфабриката в сухарях, муке, или в сыпучих продуктах. |
| 7 | Просеивание | Ж | Удаление несъедобных частей ручным или механическим способом. |
| 8 | Рыхление | З | Деление продуктов по массе или объему с помощью весов, мерного инвентаря или специальных машин. |
| 9 | Сортирование | И | Наполнение специально подготовленного продукта фаршем. |
| 10 | Фарширование | К | Введение в специальные надрезы на подготовленных продуктах предусмотренных рецептурой овощей и шпика. |
| 11 | Формование | Л | Механическая обработка разрушающая соединительную ткань |
| 12 | Шпигование | М | Разделение продукта на две фракции – жидкую и плотную. |

Раздел 2. *Понятия тепловой кулинарной обработки.*

Установите соответствие:

| Вопросы | | Варианты ответов | |
|---------|-------------------------|------------------|--|
| 1 | Бланширование | А | Варка при которой продукт полностью погружается в жидкость. Процесс ведут при температуре 100-102*С |
| 2 | Брезирование | Б | Поддержание заданной температуры блюд. |
| 3 | Варка | В | Припускание продукта в жарочном шкафу с бульоном затем обжаривание |
| 4 | Варка основным способом | Г | Кратковременное воздействие на продукт кипящей воды |
| 5 | Жаренье | Д | Сжигание волосков шерсти на поверхности продуктов |
| 6 | Жарка во фритюре | Е | Тепловая обработка продуктов в жидкой среде |
| 7 | Запекание | Ж | Тепловая обработка продукта с жиром при температуре обеспечивающей образование корочки на поверхности. |
| 8 | Опаливание | З | Варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. |
| 9 | Пассерование | И | Припускание предварительно обжаренных продуктов с добавлением пряностей, приправ, бульона, соуса. |
| 10 | Припускание | К | Обработка при которой продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160*С. |
| 11 | Термостатирование | Л | Доведение продукта в жарочном шкафу до готовности и образования поджаристой корочки. |
| 12 | Тушение | М | Обжаривание отдельных видов продуктов при температуре 120*С с жиром или без него. |

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения аттестации

по модулю 2 «Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд»


Каменск-Уральский, 2024

Комплект оценочных средств

1. Место ул. Октябрьская, 99, кабинет 214
2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться:

Бланком теста

Шариковой ручкой

| | |
|---|--|
|  | Министерство образования и молодежной политики Свердловской области |
| | ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» |

Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 35 вопросов.

В тесте имеются задания на установление соответствия вопроса и варианта ответа (соедините вопрос и вариант правильного ответа), на выбор правильного ответа и заполнение пропуска (вставьте пропущенное слово)

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1

1. Корнеплод –

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы –

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла –

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка;
в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин –

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений ; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
- б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов;
- б) салатов;
- в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой;
- б) чесночками;
- в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный;
- б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками;
- б) брусочками;
- в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики;
- б) дольки;
- в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты;
- в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой;
- б) шашками;
- в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца;
- 2) полукольца;
- 3) дольки;
- 4) крошка;
- а) для крупяных супов, фаршей;
- б) для шей из свежей капусты, тушеных блюд;
- в) для супов, соусов;
- г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов;
- б) для фарширования;
- в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы;
- б) соленые огурцы;
- в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель;
- б) очищенную морковь;
- в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой;
- б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару;
- б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кубиками.

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками;
- б) ломтиками;
- в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили;
- б) картофель крупно нарезали;
- в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов;
в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?


а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная;
в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

| | |
|---|--|
|  | Министерство образования и молодежной политики Свердловской области |
| | ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» |

Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 35 вопросов.

В тесте имеются задания на установление соответствия вопроса и варианта ответа (соедините вопрос и вариант правильного ответа), на выбор правильного ответа и заполнение пропуска (вставьте пропущенное слово)

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 2

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы –

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен;
в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

- а) варить при низкой температуре;
б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
- 23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?**
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.
- 24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?**
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным;
в) добавили холодное молоко.
- 25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный**
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.
- 26. При температуре 250-280°C овощи**
а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре;
в) запекают в жарочном шкафу.
- 27. В каком случае капуста тушенная получается очень жидкой консистенции?**
а) не добавили мучную пассеровку;
б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.
- 28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы**
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.
- 29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?**
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.
- 30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости? промывают? вырезают место прикрепления плодоножки.**
а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.
- 31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют**
а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.
- 32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой**
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.
- 33. Фаршированные овощи**
а) варят; б) запекают; в) жарят.
- 34. Морковь пассеруют**
а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.
- 35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче**
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.



Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 35 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа, на установление соответствия вопроса и варианта ответа (отметьте в таблице)

Время выполнения задания – 40 минут.

РАЗДЕЛ «СУПЫ»

1. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

2. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:

- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
- б) для повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
- в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

3. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка?

4. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание?

5. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание

6. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) отпуском

7. При какой температуре подают горячие супы:

- а) 40 ... 50 °С;
- б) 70 ... 75*С ;
- в) 80 ... 85.С?

8. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?

9. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:

- а) электрическое паровое;
- б) универсальное, специализированное;
- в) с косвенным и непосредственным обогревом.

10. Какой соус имеет неоднородную консистенцию:

- а) томатный;
- б) грибной;
- в) паровой?

11. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус;
- д) растительное масло и сливочное масло?

Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

| Продукты | Соус | | | |
|-----------------------|---------|----------------------------|---------------------|-----------------------|
| | Луковый | Красный с луком и огурцами | Красный с кореньями | Красный кисло-сладкий |
| Зеленый горошек | | | | |
| Лук репчатый | | | | |
| Масло сливочное | | | | |
| Морковь | | | | |
| Огурцы маринованные | | | | |
| Орехи | | | | |
| Петрушка | | | | |
| Сахар | | | | |
| Соус «Кетчуп» | | | | |
| Соус красный основной | | | | |
| Специи | | | | |
| Уксус | | | | |
| Чернослив, изюм | | | | |



Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 12 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа,

Время выполнения задания – 15 минут.

РАЗДЕЛ «КРУПЫ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

1. Порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна

- а) Крупа б) Мука в) Соль

2. Основное сырье для производства макаронных изделий.

- а) Яйцо, вода б) Вода, мука

3. Из какой муки изготавливают только хлеб

- а) Сеянная б) Ржаная в) Обдирная

4. Температура для хранения муки и макаронных изделий.

- а) 20-25 градусов б) 5-10 градусов в) 12-15, не выше 18 градусов

5. Макароны изделия в виде нитей

- а) Лапша б) Макароны в) Вермишель

6. Во сколько раз увеличиваются макароны изделия при варке.

- а) 3 раза б) 2 раза в) В 1,5 раза

7. Как влияют добавки в макаронных изделиях: яйцо, томаты на их вкусовые качества.

- а) Не дают развариваться б) Повышают калорийность и улучшают вкус
в) Хорошо хранятся

8. В каком сорте муки большее содержание углеводов

- а) 1 сорт б) Высший сорт в) 2 сорт

9. К какому виду трубчатых макаронных изделий относят соломку.

- а) Вермишель б) Лапша в) Макароны

10. В каком сорте муки большое качество отрубей

- а) 2с б) Крупчатка в) Обойная

11. Определите количество жидкости идущее на 1кг сырой гречневой крупы при варке из нее рассыпчатой каши

- а) 2,2л б) 2,1л в) 1,8л г) 1,5л

12. Какие крупы используют для рассыпчатых каш?

- а) гречневая пшенная, овсяная, кукурузная, рисовая
б) рисовая, гречневая, пшенная, овсяная, геркулес
в) гречневая, рисовая, пшенная, манная, перловая, ячневая, «саго»
г) перловая, манная, ячневая, «саго»



Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 17 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 20 минут.

РАЗДЕЛ «СЛАДКИЕ БЛЮДА»

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

3. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым;
- б) более сладким;
- в) кисло-сладким.

4. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч

5. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

6. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, t~ 20 °С;
- б) 200 г, t~ 14 °С;
- в) 250 г, t = 8 °С.

7. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;

в) майораном.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- а) 6...8 г;
- б) 4...5 г;
- в) 10... 11 г.

12. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50, 75 г;
- б) 100, 200 г;
- в) 100, 150 г.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.

14. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

16. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

17. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.



Тестовая работа

ФИО _____ группа № _____

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 17 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 20 минут.

РАЗДЕЛ «СЛАДКИЕ БЛЮДА»

Вариант 2

1. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой.

2. Как готовят апельсины (мандарины) для варки компота?

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

3. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в) сливы, абрикосы, вишню.

4. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 20 - 40г;
- б) 35 - 50г;
- в) 60 - 80г.

5. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

6. Почему у киселя из ягод слабый вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий

10. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин

11. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками

12. Как подают кофе по-восточному?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

14. Какие витамины содержит чай?

- а) А, В, С, D;
- б) В₁, В₂, С, Р, РР;
- в) В, РР, С, D, А.

15. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

17. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения аттестации

по

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕРВАЯ ПРОФЕССИЯ)**

ПОВАР 3 разряд.

Каменск-Уральский, 2024

Комплект оценочных средств

Итоговая аттестация

Комплект оценочных средств в соответствии с компетенцией: «Поварское дело» (Оценочные материалы демонстрационного экзамена)

Включает также условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: на рабочем месте, в мастерской ОУ
2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа
3. Обучающийся может воспользоваться:
 - Стол производственный
 - Стол-подставка под пароконвектомат
 - Пароконвектомат
 - Весы настольные электронные (профессиональные)
 - Плита индукционная
 - Подставка под индукционную плиту
 - Гастроемкость из нержавеющей стали (разных размеров)
 - Планетарный миксер
 - Шкаф холодильный
 - Стеллаж 4-х уровневый
 - Мойка односекционная со столешницей
 - Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
 - Смеситель холодной и горячей воды
 - Тарелка глубокая белая 300мл
 - Тарелка глубокая белая 250мл
 - Тарелка круглая белая плоская
 - Соусник
 - Пластиковая урна для мусора (педального типа)
 - Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
 - Сотейник для индукционных плит (разных объемов)
 - Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
 - Кремер-Сифон для сливок 0,25л
 - Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли. Gemlux (Китай).
 - Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
 - Набор разделочных досок, пластиковые
 - Мерный стакан
 - Венчик
 - Сито для протираия
 - Сито (для муки)
 - Шенуа
 - Подставка для разделочных досок металлическая
 - Лопатки силиконовые
 - Лопатка деревянная
 - Скалка
 - Шумовка
 - Молоток металлический для отбивания мяса
 - Терка 4-х сторонняя

- Половник
- Ложки столовые
- Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- Силиконовый коврик
- Силиконовая форма "кнели"
- Силиконовая форма полусфера средняя
- Силиконовая форма полусфера большая
- Овощечистка
- Щипцы универсальные
- Миски нержавеющей сталь (разных объемов)
- Миска пластик
- Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- Набор пинцетов для оформления блюд
- Ножницы для рыбы, птицы
- Ковёр диэлектрический

4. Задание для проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен длится 2 часа, готовятся блюда задания, представленные ниже. Слушатели (участники) могут организовать работу по своему желанию, но необходимо учитывать время презентации блюда.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за день до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание задания: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира:
один на выбор участника,
второй гарнир – картофельное пюре
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Использовать продукты с общего стола;
- Использовать продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Список ингредиентов

| | Сырье | Ед.изм | Кол-во |
|-----|-------------------------------------|--------|--------|
| 1. | Горошек зеленый | г | 100 |
| 2. | Картофель крахмальный | г | 500 |
| 3. | Курага | г | 100 |
| 4. | Курица или мясо котлетное (свинина) | г | 300 |
| 5. | Масло растительное | г | 50 |
| 6. | Морковь | г | 200 |
| 7. | Мука пшеничная (сорт высший) | г | 50 |
| 8. | Сахар | г | 100 |
| 9. | Сливочное масло | г | 30 |
| 10. | Соль крупная | г | 10 |
| 11. | Сухари панировочные | г | 40 |
| 12. | Томатная паста | г | 50 |
| 13. | Хлеб в/с | г | 70 |