

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕЛИКОУСТЮГСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:
Директор ППОУ ВО «ВУМК»
А.И. Башкин / А.И. Башкин/
« 09 » *сентября* 20*10* г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ .
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ

16675 «Повар»
Уровень квалификации повар 4,5 разряда

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
2. Характеристика подготовки	
3. Учебный план и календарно-учебный график.....	
4. Оценка качества подготовки.....	
5. Программы профессиональных модулей.....	
6. Программы учебных дисциплин	
7. Условия реализации программы	
8. Материалы итоговой аттестации	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы повышения квалификации рабочих и служащих 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Закон Российской Федерации от 19 апреля 1991 г. N 1032-1-ФЗ "О занятости населения в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

К освоению программы допускаются лица различного возраста уже имеющие профессию повара.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 80 часов при очной и очно-заочной форме.

1.3. Планируемый результат освоения программы

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению широкого ассортимента блюд, требующих средней и (или) сложной кулинарной обработки с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 4,5

В результате освоения рабочей программы повар **4 разряда** должен освоить **профессиональные компетенции - приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарно обработки средней сложности;**

должны знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

должен уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: салаты из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегреты; рыбу под маринадом; студень; сельдь натуральную с гарниром.
- варить бульоны, супы.
- готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- готовить соусы, различные виды пассеровок;
- горячие и холодные напитки;
- сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др.

В результате освоения рабочей программы повар **5 разряда** должен освоить **профессиональные компетенции – приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов;**

должны знать:

- рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- основы рационального питания;
- виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и др.)
- способы применения ароматических веществ в целях улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов

должен уметь:

- разрабатывать план работы бригады поваров;
- обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе;
- предупреждать факты хищения и других случаев нарушения членов бригады поваров трудовой дисциплины;
- готовить отчеты о работе бригады поваров.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – освоивший программу и прошедший итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве **Повара 4 или 5 разряда** в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ПМ .01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ОП.01 Организация производства предприятий общественного питания.

ОП.02 Совершенствование учета, отчетности и контроля.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНО-УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Индекс	Наименование дисциплины	Всего часов	недели		Формы аттестации
			1	2	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				
ОП.01	Организация производства предприятий общественного питания	6	3	3	анализ текущей успеваемости
ОП.02	Совершенствование учета, отчетности и контроля	12	6	6	анализ текущей успеваемости
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	12			анализ текущей успеваемости
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6	6		
УП.01.	Учебная практика	6	6		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	12			анализ текущей успеваемости
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	6	6		
УП.04.	Учебная практика	6	6		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18			анализ текущей успеваемости
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	12	6	6	
УП.05.	Учебная практика	6		6	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12			анализ текущей успеваемости
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	6		6	
УП.06.	Учебная практика	6		6	
	Квалификационный экзамен	8			
	Всего	80			

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества освоения программы, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи. Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления блюд. Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Цели и задачи модуля – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по обработке, нарезке и приготовлению блюд из овощей и грибов:

умения:

- проверять органолептическим способом годность овощей грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знания:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 12 часов, в том числе:

МДК – 6 часов; учебная практика - 6 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		6
Тема 1. <i>Сложная нарезка и формовка овощей</i>	<p>Содержание</p> <p>Обработка и нарезка овощей и грибов (сложная и декоративная форма нарезки). Актуализация знаний по темам группы овощей, первичная обработка овощей (сортировка, калибровка, мытье, очищение, промывание, доочистка), простые формы нарезки – соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки.</p> <p>Сложные формы нарезки овощей – бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки. Инструмент используемый для сложной формы нарезки. Нарезка овощей техникой карвинг Подготовка овощей для фарширования (кабачки, перцы, помидоры, цукини, баклажаны, капуста белокочанная)</p> <p>ПЗ: «Сложное оформление блюд из овощей»</p>	2
Тема 2. <i>Приготовление и оформление блюд из грибов</i>	<p>Содержание</p> <p>Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, сушёных грибов, кулинарное использование. Приготовление и оформление блюд из грибов.</p>	2
<p>Учебная практика <i>Сложная нарезка и формовка овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ, приготовление сложных блюд из овощей и грибов</i></p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления блюд из овощей.</p> <p>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Определение органолептическим способом правильность приготовления блюд из овощей и грибов, их готовность для подачи.</p> <p>Сервировка и оформление блюд из овощей и грибов для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		6
Всего		12

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Цели и задачи модуля – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по обработке рыбного сырья; приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы.

умения:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

знания:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 12 часов, в том числе:

МДК – 6 часов; учебная практика - 6 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		6
Приготовление блюд и кулинарных изделий из рыбы, требующих сложной кулинарной обработки.	Содержание	
	Приготовление супов на прозрачных бульонах из рыбы.	2
	Рыба заливная, ассорти рыбное.	2
	Приготовление блюд из отварной и припущенной или тушеной рыбы с различными соусами.	2
Учебная практика. Приготовление блюд и кулинарных изделий из рыбы, требующих сложной кулинарной обработки. Определение последовательности технологических операций обработки рыбы с костным скелетом, последовательность выполнения технологических операций, правила хранения, требования к качеству, оценка качества сырья. Определение последовательности технологических операций подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, приготовлении полуфабрикатов из рыбы, правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания, хранения, оценка качества сырья Приготовление и оформление блюд из рыбы, оценка качества.		6
Всего		12

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Цели и задачи модуля – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

умения:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

знания:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовке сырья и приготовлении правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 18 часа, в том числе:

МДК – 12 часов; учебная практика - 6 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		12
Приготовление блюд и кулинарных изделий из мяса, требующих сложной кулинарной обработки	Заливное из мясных продуктов, ассорти мясное.	2
	Приготовление супов на прозрачных бульонах из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.	2
	Приготовление диетических супов на бульонах.	2
	Блюда из тушеного, жареного мяса натурального с различными гарнирами.	2
	Блюда из сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др.	2
	Основы рационального питания	2
Учебная практика Приготовление и оформление сложных блюд мяса из домашней птицы. Виды работ Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Определение качества субпродуктов и готовых блюд органолептическим методом. Работы с нормативными документами: сборником рецептур.		18
Всего		18

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Цели и задачи модуля – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок;

умения:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 12 часов, в том числе:

МДК – 6 часов; учебная практика - 6 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		6
Приготовление холодных блюд, требующих сложной кулинарной обработки.	Содержание	
	Банкетные закуски из различного сырья.	2
	Художественное оформление холодных блюд с фигурной нарезкой.	2
	Блюда национальных и иностранных кухонь.	2
Учебная практика. Приготовление холодных блюд, требующих сложной кулинарной обработки. Художественное оформление холодных блюд с фигурной нарезкой		6
<p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Использование разных способов оформления холодных блюд и закусок. Составление композиций холодных закусок.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Условия, сроки хранения и реализации.</p>		
Итого		12

6. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Организация производства предприятий общественного питания

Цели и задачи дисциплины – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по организация производства предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 6 час.

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2
	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	
Тема 2. Организация производства.	Содержание учебного материала Характеристика структуры производства. Основные требования к организации рабочих мест на производстве. Организация работы овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, горячего цеха, холодного цеха. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2
Тема 3. Организация снабжения и хранения сырья	Содержание учебного материала	2
	Организация снабжения сырья. Организация хранения сырья	
Всего:		6

Совершенствование учета, отчетности и контроля

Цели и задачи дисциплины – совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по учету, отчетности и контролю

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- пользоваться сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий;
- составлять меню, заявки на продукты, вести учета и составлять отчеты.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- принципы ценообразования на ПОП;
- отчетность материально-ответственных лиц.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 12 час.

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Ценообразование в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.	
Тема 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	2
	Назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
Тема 3. Калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню, порядок составления и утверждения.	
Тема 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц	Содержание учебного материала	2
	Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, основании которых составляется отчет.	
Тема 5. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	Содержание учебного материала	2
	Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Составление актов по приёмке малоценных и быстроизнашивающихся предметов и актов по их списанию	
Тема 6. Предупреждение	Содержание учебного материала	2

правонарушений на предприятиях общественного питания	Правонарушения, характерные для общественного питания. Причины и условия, способствующие совершению правонарушений. Предупреждение правонарушений. Участие трудовых коллективов предприятий общественного питания в предупреждении правонарушений. Понятие об инвентаризации, её задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Перевешивание пересчет продуктов и сырья в кладовой, составление инвентаризационной описи в двух экземплярах.	
Всего:		12

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатория для лабораторно-практических работ, укомплектованы механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009 г- 680с.
2. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2008 – 80 с.
3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
5. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации
7. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
8. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
9. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

10. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
11. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
12. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192
13. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2008.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2008.
15. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2009.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2008
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008.
18. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие / С.С. Горохова. – М. : «Академия», 2008. – 64 с.
19. Гусев, Н.В. Микробиология: учебник / Н.В. Гусев, Л.А. Минеева.–М. : «Академия», 2010. – 464 с.
20. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.
21. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина. – М. : «Форум», 2010. – 240 с.
22. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования — 5 — е изд. испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 264 с.
23. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования. — М.:ИРПО; Изд. центр "Академия", 2000. —272 с.
24. Улейский Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М: ИРПО; Изд. Центр «Академия» / учебник, 2010. – 184с. – Серия: Начальное профессиональное образование.
25. Сопачева Т.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания.– М.: ИРПО; Изд. «Экономика» / учебник для технол. фак., 2010. - 207с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
26. Гайворовский К. Я. и Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Изд.– Ростов - на - Дону: «Феникс» / учебник, 2009. – 384с.- Серия: Начальное профессиональное образование.
27. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/Л.Н.Череданова – 2-е изд.- М.: Академия, 2006.- 176с.
28. Шкатулла В.И.Основы права: Учебник/ В.И.Шкатулла.- М.: Академия, 2009.- 224 с.
29. Соколова С.В. Основы экономики: Уч.пос./ С.В.Соколова – М.: Академия, 2009. – 128 с

Дополнительные источники:

- 1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 1998 г. – 326 стр.
- 2.Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2006-184 с.
- 3.Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2005 -320 с.
- 4.Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 1998 г. – 256 стр.
- 5.Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.

6. Козлова, Е.Ю. Феденишина – 3-е издание стереотипное. – М.: Академия, 2007-192 с.
7. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. – М.: Академия, 2000 – 224 стр.
8. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2005 -480 с.
9. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2006
10. Копреева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Р.П. Копреева. – М. : Политрафсервис, 2006. – 407 с.
11. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
12. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. — 2 — е изд. — М.: Издательско — торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2010. — 592 с.
13. СНиП 11- Л.8 -71 Предприятия общественного питания.
14. СНиП 3.21-82. Организация, производство и приемка работ.
15. СНиП 2.3.6.959-00" Санитарно – гигиенические требования к Организации общественного питания»
16. СНиП "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования"
17. СНиП 2.04.05-86. "Отопительные приборы"
18. СНиП 2.08.01-89. "Жилые здания"
19. ГОСТ 12.2.003-91ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
20. ГОСТ 12.2.033-78ССБТ. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования
21. ГОСТ 12.1.001-89ССБТ. Ультразвук. Общие требования безопасности.
22. ГОСТ 12.1.003-83ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
23. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
24. Закон 5151-1 «О сертификации продукции и услуг» от 25 июля 2002 г.
25. ГОСТ Р. 50935- 2007. Услуги общественного питания. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ. Москва. Стандартинформ.
26. ОСТ 28-1-95. ... - ГОСТ Р "Общественное питание. Классификация предприятий"; - ГОСТ 1 2.0.004 ОСБТ "Организация обучения работающих безопасности труда.
27. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»,
28. ГОСТ 12.0.004 ОСБТ “ Классификация общественного питания. Организация обучения работающих безопасности труда.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kobor.ru/>
2. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/>
3. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
4. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovojej/>
5. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html>
6. <http://www.gastronom.ru>
7. <http://www.dbfood.ru/>
8. <http://microbiology.ucoz.org/>

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

8.МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация обучающихся включает в себя итоговый экзамен по теоретическому обучению и выполнение практической квалификационной работы.

Экзаменационные материалы составлены в соответствии профессиональным стандартом, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 г. № 610н; с требованиями тарифно-квалификационной характеристики 4 и 5 разрядов по профессии 16675 Повар.

Экзаменационные материалы состоят из перечня вопросов и билетов для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению, перечня практических квалификационных работ.

Цель итогового экзамена по теоретическому обучению - проверить теоретические знания обучающихся, прошедших обучение.

Для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению перечень вопросов и билеты подготовлен в соответствии с содержанием программы. Билеты состоят из 4-х теоретических вопросов.

Теоретические вопросы направлены на проверку освоения обучающимися видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в ходе профессиональной подготовки, их способности в устном ответе продемонстрировать знания по изученным темам, технике безопасности, оперирование профессиональной терминологией.

Цель выполнения практической квалификационной работы – выявить уровень профессиональной компетентности обучающегося.

Форма проведения – выполнение практической квалификационной работы по теме из Перечня практических квалификационных работ.

В процессе выполнения практической квалификационной работы обучающиеся должны проявить свои профессиональные компетенции, а также профессиональные и личные качества:

соблюдение требований безопасности и организации труда; проявление способности применять знания на практике; проявление самостоятельности; внимательность; организованность; логическое мышление; терпение; точность; умение владеть собой, контролировать свое поведение.

Организация и проведение итоговой аттестации

До начала экзамена необходимо подготовить всю необходимую документацию: -перечень вопросов для итогового экзамена по теоретическому обучению;

- перечень практических квалификационных работ;
- список учащихся группы;
- сводную ведомость успеваемости учащихся обучения;
- бланки протокола экзамена;
- бумагу со штампом учреждения, запасные ручки.

Экзамен начинать только в присутствии членов комиссии. Экзамен проводится не более 8 часов. При необходимости обучающиеся делятся на две подгруппы. Время подготовки устного ответа должно составлять не менее 20 минут.

При проведении итогового экзамена по теоретическому обучению рекомендуется выслушивать ответ обучающегося, не перебивая, дополнительные, уточняющие вопросы задавать после завершения ответа, оценивать знания экзаменуемого сразу же после его ответа.

При выполнении практической квалификационной работы члены комиссии оценивают соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, санитарных правил, рациональность организации и последовательность технологического процесса.

По окончании итогового экзамена по теоретическому обучению и выполнению практической квалификационной работы члены аттестационной комиссии согласовывают оценки. Оценки выставляют в протокол цифрой и прописью. Протокол подписывают все члены комиссии.

Результаты экзаменов сообщаются выпускникам после подписи протокола председателем экзаменационной комиссии.

Выпускникам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются свидетельства о профессии рабочего / должности служащего.

Вопросы по теоретическому обучению повара 4 разряда

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Виды бутербродов.
3. Сроки реализации холодных блюд и закусок.
4. Технология приготовления винегрета.
5. Правила оформления салата.
6. Классификация первых блюд (супов).
7. Как исправить мутный бульон (что такое оттяжка?),
8. Ассортимент борщей (рассольников).
9. Температура подачи холодных и горячих блюд.
10. Ассортимент гарниров из картофеля для горячих блюд.
11. Отличительные особенности солянки овощной и рагу из овощей.
12. Какой вид тепловой обработки необходимо применять для сохранения витаминов?
13. Ассортимент блюд из яиц.
14. Отличительные особенности пудинга и запеканки.
15. Технология приготовления натуральной рубленой массы из мяса (рыбы).
16. Ассортимент блюд из рыбной (мясной) котлетной массы.
17. Какой соус и гарнир можно подать к рыбным блюдам?
18. Отличительные особенности тефтелей от котлет.
19. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
20. Технология приготовления языка.
21. Правила отпуска блюд из отварной птицы.
22. Классификация соусов.
23. Классификация сладких блюд по температуре подачи.
24. Технология приготовления горячих напитков: чая.
25. Технология приготовления горячих напитков: кофе.
26. Технология приготовления горячих напитков: какао.

27. Технология приготовления горячих напитков: шоколада.
28. Профессионально важные качества повара.
29. Что должен знать повар 4 разряда?
30. Требования техники безопасности при выполнении работ по профессии «Повар».
31. Виды ответственности в профессии повара (дисциплинарная, производственная, технологическая, государственная).
32. Назовите формы нарезки овощей (простые и сложные).
33. Подготовка овощей к фаршированию (кабачки, перец, баклажаны, свекла).
34. Из каких последовательных операций состоит обработка свежих грибов?
35. Из каких последовательных операций состоит обработка соленых грибов?
36. Из каких последовательных операций состоит обработка маринованных грибов?
37. Особенности обработки крупной и мелкой наваги.
38. Назовите особенности обработки камбалы.
39. Как подготовить щуку для фарширования?
40. Какие части говяжьей туши используют для жарки?
41. Какие части говяжьей туши используют для варки?
42. Какие части говяжьей туши используют для тушения?
43. Назовите % отходов при обработке говядины 1,2 категории.
44. Назовите % отходов при обработке баранины 1,2 категории.
45. Назовите % отходов при обработке свинины 1,2 категории.
46. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
47. Как обрабатывают мозги, почки?
48. Для чего маринуют мясо перед тепловой обработкой?
49. Для чего необходима тепловая обработка продуктов?
50. Дайте определение пассерованию, назовите продукты подвергающиеся пассерованию.
51. Дайте определение заправочным супам?
52. Нарвите норму отпуска супа на порцию.
53. Назовите особенности приготовления сладкого супа,
54. Как готовят и подают окрошку мясную?
55. Дайте определение соусам.
56. Чем отличается томатный соус от красного основного?
57. Чем отличается паровой соус от белого основного?
58. Расскажите технологию приготовления соуса польского.
59. Расскажите технологию приготовления маринада овощного с томатом.
60. Расскажите технологию приготовления абрикосового соуса.
61. Как готовят и подают биточки рисовые?
62. Как готовят и подают крупеник гречневый?
63. Как готовят и подают макаронник?
64. Назовите особенности подготовки бобовых к варке.
65. Расскажите технологию приготовления картофельного пюре.
66. Как готовят и подают котлеты морковные?
67. Как готовят и подают котлеты свекольные?
68. Как готовят и подают зразы картофельные?
69. Назовите температуру подачи рыбных горячих блюд?
70. Как подразделяются горячие рыбные блюда по способу тепловой обработки?
71. Назовите технологию приготовления и подачи рыбы в тесте жареной.
72. Назовите технологию приготовления и подачи рыбы запеченной с картофелем по-русски.
73. Перечислите известные вам блюда из морепродуктов.
74. Назовите особенности приготовления котлет из кальмаров.
75. Назовите технологию приготовления гребешка в томатном соусе.
76. Особенности технологии приготовления запеканки из трепангов.

77. Как подразделяются мясные блюда по способу тепловой обработки?
78. Особенности приготовления и подачи отварного мяса.
79. Особенности приготовления и подачи ростбифа.
80. Особенности приготовления и подачи филе.
81. Особенности приготовления и подачи бифштекса,
82. Особенности приготовления и подачи лангета.
83. Особенности приготовления и подачи азу.
84. Особенности приготовления и подачи почек по-русски.
85. Особенности приготовления и подачи печени по-сорогановски.
86. Опишите технологию приготовления сырников с морковью.
87. Чем отличается салат «Столичный» от «Мясного».
88. Назовите холодные нежелированные сладкие блюда.
89. Назовите холодные желированные сладкие блюда.
90. Особенности приготовления муссов, отличие их от желе.
91. Раскройте технологию приготовления киселя из свежих ягод (из жимолости).
92. Как приготавливают и подают кашу гурьевскую?
93. Назовите способы приготовления дрожжевого теста.
94. В чем сущность опарного способа приготовления теста?
95. В чем сущность безопасного способа приготовления теста.
96. Подготовка кондитерского сырья к производству (муки, яиц, жира, сахара).
97. Для чего изделия из теста подвергаются расстойке?
98. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста (мелкие, крупные)?
99. Расскажите особенности приготовления свинины тушеной с папоротником.

Перечень ситуационных заданий

Проанализируйте ситуацию и ответьте на вопросы.

Оборудование: чистый бланк, ручка, нормативные документы и т.д.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональным модулям.

Ситуационная задача № 1

Вам предстоит приготовить крупеник. На предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как подготовить яичный порошок для приготовления блюда?

Ситуационная задача № 2

Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

Ситуационная задача № 3

Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционируются при отпуске. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

Ситуационная задача № 4

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Ситуационная задача № 5

На раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?

Ситуационная задача № 6

При жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковородке. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Сырники из творога». Каково кулинарное использование блюда?

Ситуационная задача № 7

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Вареники ленивые». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от вареников с творогом. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Ситуационная задача № 8

Приготовленный поваром борщ оказался бледно - розового цвета и с недостаточно выраженным кисло-сладким вкусом. Как можно исправить блюдо? Дайте определение борща.

Ситуационная задача № 9

Приготовленный поваром бульон получился мутный по цвету и салостый на вкус. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении бульона. Назовите разновидности мясных бульонов.

Ситуационная задача № 10

При приготовлении щей из квашеной капусты повар вначале положил квашеную капусту, а затем картофель. Допустил ли он ошибку? Обоснуйте ваш ответ.

Ситуационная задача № 11

Вам предстоит приготовить свеклу для борща. Как сохранить красящий пигмент свеклы. Какие способы тепловой обработки вы можете применить? Обоснуйте ваш ответ.

Ситуационная задача № 12

На поверхности сладкого супа образовалась пленка клейстера. Какую ошибку допустил повар при приготовлении этого блюда? Обоснуйте ваш ответ.

Ситуационная задача № 13

Вам предстоит приготовить рассольник ленинградский. Какие правила нужно выполнить, чтобы жидкая основа рассольника не имела синеватый оттенок и слизистую консистенцию. Назовите обязательную составную часть рассольников.

Ситуационная задача № 14

На поверхности белого соуса обнаружена пленка и неприятный темный цвет. Укажите причину образования пленки, как предохранить соус от ее появления? Почему соус имеет темный цвет? Обоснуйте ваш ответ.

Ситуационная задача № 15

На предприятие общественного питания не завезли квас хлебный для окрошки. Чем можно заменить квас, если в меню есть это блюдо? Назовите три стадии приготовления окрошки.

Ситуационная задача № 16

Приготовленный поваром соус красный основной имеет густую комкообразную консистенцию. Укажите причину и пути устранения недостатка. Назовите основу соуса красного основного?

Ситуационная задача № 17

При бракераже супа - лапша домашняя было обнаружено, что бульон супа получился не прозрачным и мутным. Найдите ошибку, которую допустил повар при приготовлении супа. На каких бульонах готовят этот суп?

Ситуационная задача № 18

Вы – повар готовите картофельную запеканку с мясом. Закладку сделали, точно, но она не запекается, масса расплывается. Установите причины брака.

Ситуационная задача № 19

При жарке лука во фритюрнице для блюда «бифштекс по-деревенски» неисправной оказалась сигнальная лампа, оповещающая рабочую готовность фритюра. Каким образом можно определить готовность фритюра к работе? Свой ответ обоснуйте.

Ситуационная задача № 20

При работе одной из бригад в ресторане шеф-повар бригады, проводя бракераж выявил, что мясо для порционирования один из поваров переварил. Блюдо исключили из меню и отправили на переработку. Ваши варианты, где может использоваться на производстве переваренное мясо, чтобы не получить материальный ущерб для бригады.

Эталон ответов

1. Яичный порошок просеять, затем залить теплым молоком или водой на 20-30 минут. А затем использовать для приготовления крупеника. По сборнику рецептур найти коэффициент взаимозаменяемости яйца и путем умножения на коэффициент определить количество яичного порошка.
2. Крупу перебрать, промыть теплой, затем горячей водой. Консистенция рисовой каши вязкая. Противень смазать маслом, посыпать сухарями.
3. Нарушены условия варки макаронных изделий, вероятно всего повар варил макароны без кипения, макароны впитали в себя много воды. Или же было взято мало воды для варки макарон. В качестве гарнира их подавать нежелательно, лучше всего использовать в качестве макаронника. Макароны отварные подают к мясу тушеному крупным куском, шпигованному, гуляшу.
4. Варить при бурном кипении, желательнее в подкисленной воде, чтобы не разрушился хлорофилл – красящее вещество зеленого горошка и стручковой фасоли.

5. Нарушены размеры при формировании котлет. Формование осуществлялось из остывшей массы. При жарке было перегрето масло, края подгорели. 2-3 шт. на порцию, полить сметаной или сладким соусом.
6. Творог жирный, мало муки. Положили полуфабрикат на не разогретую сковороду. Муку протирают через волосяное сито, водят сахар, соль, муку просеянную, замешивают тесто. Из теста формируют шарики, панируют в муке, придавая форму лепешек. Затем обжаривают на горячей сковороде с маслом до румяной корочки. Подают на завтрак, ужин, полдник, поливают сметаной или растопленным сливочным маслом
7. Приготавливают тесто вместе с творогом, раскатывают или свертывают в жгут. Из пласта нарезают квадраты, ромбы – это вареники ленивые. Из жгута нарезают шарики. Полученный полуфабрикат закладывают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения. Помешивают, варят до готовности. Готовые вареники выкладывают в посуду с помощью шумовки, заправляют маслом растопленным. При отпуске поливают сметаной, при температуре 65-70*. Усвоение таких вареников быстрее и легче для «желудочно – кишечного» тракта.
8. В борщ нужно добавить свекольный настой, уксус или лимонную кислоту, сок лимона и сахар. Борщ – это суп, в состав которого обязательно входит свекла.
9. Во время варки бульона повар не снимал с поверхности пену и лишний жир, бульон варился при бурном кипении. Мясные бульоны бывают: костные, мясо – костные, из птицы.
10. Повар допустил ошибку, он не учел правило, что картофель в кислой среде плохо разваривается. Поэтому вначале в кипящий бульон надо было положить картофель, а затем тушенную квашеную капусту.
11. Красящий пигмент свеклы (антоциан) хорошо сохраняется в кислой среде. Поэтому при тепловой обработке свеклы добавляют уксус или лимонную кислоту. Свеклу для борща можно тушить, пассеровать, варить, подпекать.
12. Чтобы на поверхности сладкого супа не образовывалась пленка, его после приготовления слегка охлаждают и поверхность посыпают сахаром.
13. В состав рассольника ленинградского входит перловая крупа. Перловую крупу необходимо отдельно отваривать в кипящей воде до полуготовности, отвар слить, а крупу промыть так как отвар придает супу темный цвет и слизистую консистенцию. Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол.
14. Чтобы при хранении соуса не образовывалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина или масла (защипывают). Соус может иметь темный цвет из-за того, что при приготовлении белой жировой пассеровки был нарушен температурный режим.(мука перепассерована до более темного цвета).
15. Квас в окрошке можно заменить простоквашей, кефиром, сывороткой, минеральной и холодной кипяченой водой. Приготовление окрошки состоит из трех стадий: подготовки продуктов, заправки кваса и отпуска.
16. Густая консистенция соуса может быть из-за несоблюдения рецептуры закладки сырья (взято больше муки, часть бульона могла выкипеть). При

введении муки могли образоваться комочки. В соус нужно добавить бульон и процедить его.

17. Чтобы бульон получился прозрачным, перед использованием домашнюю лапшу просеивают и бланшируют 1-2 мин. в кипящей воде, затем добавляют в суп. Этот суп готовят на бульонах из птицы, с потрохами на грибном отваре.
18. Переваренное мясо может использоваться на производстве для приготовления фаршей, начинок к пирогам, пирожкам, кулебякам, чтобы не получить материальный ущерб для бригады.
19. При неисправности сигнальной лампы готовность фритюра к работе можно определить: опустив в него кусочек хлеба, теста (сухого продукта), если продукт после погружения быстро всплывает в вверх и меняет свой цвет, поджаривается – он готов к эксплуатации.
20. Переваренное мясо может использоваться на производстве для приготовления фаршей, начинок к пирогам, пирожкам, кулебякам, чтобы не получить материальный ущерб для бригады.

Критерии оценивания задания

Оценка **«отлично»** ставится, если обучающийся правильно прокомментировал предложенную ситуацию, свободно, с глубоким знанием материала последовательно и полно решает ситуационную задачу. Ответил на все поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся допустил небольшие погрешности в решении ситуационной задачи, не совсем точно ответил на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если не справился с задачей, не ответил на поставленные вопросы.

Перечень практических заданий на оставление документации (повар 5 разряда)

1. Заполнить дневной заборный лист

Исходные данные: дневной заборный лист №12 составлен 05.11.14 материально ответственным лицом (Ваше ФИО), руководитель – Шутов В.Н., бухгалтер – Кузьмин А.П. на отпуск продукции в буфет №4 Иванову ИИ. Основные недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Отпущено :

Учётная цена

8⁰⁰

10⁰⁰

11⁰⁰

12⁰⁰

Салат столичный

пор

20

10
10

42-00
Салат мясной
пор
10
10

10

38-00
Бифштекс рубленый
пор
10
10
20
20
12

55-00
Картофель фри
пор
10
20
30
30

25-00
Булочка домашняя
шт
10
10
10
10
5
24-50

Цену продажи увеличить на 56%. Просчитать итоговые суммы. Неиспользованные графы перечеркнуть, проставить подписи лиц, участвующих в составлении и утверждении документа.

2. Составить технологическую карту на блюдо «Жаркое по-домашнему»
Расчет произвести на 1, 2 и 50 порций.

3. Составить калькуляцию на блюдо «Суфле ванильное с молоком» по сборнику рецептур № 686, используя предложенные цены. Наценку произвести в размере 200%

4. Составить калькуляцию на блюдо «Яблоки, фаршированные рисом и орехами» по сборнику рецептур № 690, используя предложенные цены. Наценку произвести в размере 200%

Яблоки свежие

56-50

Крупа рисовая

32-10

Молоко	50-00
Сахар	45-30
Изюм	135-90
Миндаль	350-00
Яйца	63-00
масло сливочное	190-00
Варенье	160-00

5. Составить калькуляцию на блюдо «Капусту тушеную» выходом порции 1/100 по сборнику рецептур № 537, используя предложенные цены. Наценку произвести в размере 200%

Жир животный топленый пищевой	120-00
Морковь	14-50
Лук репчатый	22-00
Петрушка (корень)	25-00
Томатное пюре	65-00
Уксус 3%-ный	12-00
Мука пшеничная	36-50
Сахар	45-00
Соль	20-00
Перец черный горошком	2000-00
Лавровый лист	

6. Составить технологическую карту на блюдо «Плов с изюмом» Расчет произвести на 1, 2 и 50 порций.

7. Заполнить документ «Акт о бое, порче, ломе»

Исходные данные «Акт о бое, порче, ломе» №2 от 25.12.14. Комиссия в составе материально ответственное лицо (Ваше ФИО), экономист Иванов ИИ, технолог Кулит ПП. произвела осмотр товара.

Руководитель предприятия – Шутов В.Н

В результате отключения электроэнергии в течении суток испортилось:

Московская плюшка 250 шт по цене 33-00 за шт

Рулет с маком 20 кг по цене 205-00 за кг

Булочка домашняя 350 шт по цене 20-00 за шт

Булочка дорожная 100 шт по цене 25-00 за шт

данная продукция использованию не подлежит, и была вывезена на откормочный пункт по накладной № 22 от 25.12.14г.

Сумму активированной продукции отнести за счёт издержек обращения.

Основные недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Неиспользованные графы перечеркнуть, проставить подписи лиц, участвующих в составлении и утверждении документа.

8. Составить документ "Товарно-денежный отчёт".

Исходные данные: Отчёт № 2 за период 01.09.2014 по 15.09.2014. Материально ответственное лицо -Ваше ФИО, бухгалтер Иванова И.П., руководитель Сидоров И.И. Основные недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Остаток на начало периода составляет по товару 500530-17, по таре 2750-50

Движение товарно-материальных ценностей:

- выручка ПКО № 80 от 15.09.14 на сумму 24000-00
- накладная № 8 от 14.09.14 в буфет Ивановой С.С товар на сумму 18700-50, тара 200-00
- накладная № 89 от 10.09.14 от мясокомбината товар на сумму 358000-78
- выручка ПКО № 11 от 06.09.12 на сумму 52500-00
- накладная № 9 от 10.09.14 в буфет Ивановой товар на сумму 18254-70, тара 350-00
- с/ф №712 от 06.09.12 бакалея получен товар на сумму 162780-80, тара 400-00
- с/ф № 170 от 01.09.12 от Хлебозавода товар на сумму 2700-00, тара 500-00
- выручка ПКО № 42 от 10.09.14 на сумму 28900-00
- накладная №17от 04.09.14 от буфета Ивановой С.С. товар на сумму 1700-34, тара 200-00

Определить остаток на конец отчётного периода.

Неиспользованные графы перечеркнуть, проставить подписи лиц, участвующих в составлении и утверждении документа. Основные недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Критерии оценивания решения задачи

Оценка **«отлично»** ставится, если обучающийся свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно выполняет задание. Самостоятельно работает со сборником рецептур, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся допустил небольшие неточности в решении задачи; использовал не все данные, необходимые для решения задания, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но все же смог решить подобное задание, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не справился с заданием.

Перечень практических квалификационных работ повара 4 разряда

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок
4. Суп картофельный с рыбой
5. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
6. Компот из сухофруктов
7. Суп молочный с вермишелью
8. Тефтели мясные
9. Рыба в тесте жареная
10. Гуляш из говядины
11. Каша перловая рассыпчатая
12. Кисель из клюквы
13. Суп картофельный с мясными фрикадельками
14. Печень жареная с луком
15. Блинчики с творожным фаршем
16. Курица отварная
17. Рис припущенный
18. Крокеты картофельные
19. Суп - лапша домашняя с курицей
20. Запеканка картофельная с овощами
21. Соус грибной
22. Суп - лапша домашняя с грибами
23. Зразы картофельные со сметаной
24. Окрошка овощная
25. Жаркое по-домашнему
26. Напиток из кураги
27. Щи из свежей капусты с картофелем
28. Печень по-строгановски

29. Винегрет овощной
30. Суп картофельный с рисовой крупой
31. Пельмени с мясным фаршем со сливочным маслом
32. Азу
33. Салат мясной
34. Каша молочная пшеничная вязкая
35. Компот из чернослива, кураги, изюма
36. Щи из квашеной капусты с картофелем
37. Плов из свинины
38. Голубцы овощные
39. Салат из зеленого лука с яйцом
40. Тефтели мясные
41. Макароны отварные с маслом
42. Салат из белокочанной капусты
43. Суп картофельный с горохом
44. Рассольник домашний
45. Биточки рисовые
46. Соус абрикосовый
47. Салат из свёклы с черносливом
48. Вареники с картофельным фаршем
49. Какао на молоке
50. Запеканка из творога со сметаной
51. Напиток из шиповника
52. Рыба, запечённая по-русски
53. Оладьи со сметаной
54. Напиток из брусники
55. Зразы рыбные с луком и зеленью

Перечень практических квалификационных работ повара 5 разряда

1. Организовать рабочее место и приготовить блюдо «Суп лапша домашняя на курином бульоне» выходом на 1 литр, согласно технологического процесса приготовления, соблюдая санитарные правила и нормы, технику безопасности.
2. Организовать рабочее место и приготовить порционное блюдо «Котлета по-киевски со сложным гарниром» выходом на 2 порции, согласно технологического процесса приготовления, соблюдая санитарные правила и нормы, технику безопасности.
3. Организовать рабочее место и приготовить порционное блюдо «Котлета из филе птицы, фаршированное печенью со сложным гарниром» выходом на 2 порции, согласно технологического процесса приготовления, соблюдая санитарные правила и нормы, технику безопасности.
4. Организовать рабочее место и приготовить банкетное блюдо «Горбуша, фаршированная целиком с грибами», согласно технологического процесса приготовления, соблюдая санитарные правила и нормы, технику безопасности.
5. Организовать рабочее место и приготовить банкетное блюдо «Рулет из курицы со сложным гарниром», согласно технологического процесса приготовления, соблюдая санитарные правила и нормы, технику безопасности.

Билеты для сдачи квалификационного экзамена комплектуются следующим образом:

- первый и второй вопрос берутся из перечня вопросов по теоретическому обучению повара 4 разряда.
- третий вопрос - из перечня ситуационных задач.
- четвертый вопрос – из перечня практических заданий на оставление документации
- пятый вопрос – из перечня практических квалификационных работ 4 или 5 разряда.

Первые четыре вопроса в билете теоретические. Пятый – практическая квалификационная работа.

Четвертый разряд повара присваивается при условии ответа только на 1 и 2 вопроса билета и при выполнении практического задания из перечня работ соответствующего разряда.

При ответе на «Хорошо» / «Отлично» на все теоретические вопросы (с 1 по 4) и при выполнении практического задания из перечня работ повара 5 разряда даёт право на получение 5 разряда повара.