

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «ЧТЭК»
Приказ № 120
от 31.10.2018 г.



И.А. Малова

**ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

Повар 5 разряда

Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе:

Федерального закона РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г № 499», Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положения «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Организация - разработчик: ЧПОУ «ЧТЭК»

Разработчик:

Фирсова О.Ю., преподаватель ЧПОУ «ЧТЭК»

Куракина С.Л., зам.директора по УПР ЧПОУ «ЧТЭК»

Правообладатель программы: ЧПОУ «ЧТЭК»

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 3 от «31» октября 2018 г.

Председатель МК:

Черняева В.А.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, и может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	7
3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	8
4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 5 РАЗРЯДА»	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	21
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	25
8. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Повар 5 разряда

1.1. Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар 5 разряда» разработана в соответствии с Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положением «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и предназначена для повышения квалификации слушателей. Изучение программы предполагает наличие у слушателей «входных» знаний и умений в области приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, готовности к самообразованию.

1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса

Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

В процессе освоения данной программы слушатели совершенствуют профессиональные компетенции:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление и оформление канапе, легких закусок, горячих закусок разнообразного ассортимента

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление и оформление супов, отваров и бульонов

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление и оформление горячих и холодных соусов

ПК 5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, сыра

ПК 6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

ПК 7. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

ПК 8. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

ПК 9. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных и горячих десертов

ПК 10. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

ПК 11. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 12. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 13. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 14. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям.

ПК 15. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.3. К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие образование не ниже среднего профессионального или обучение по дополнительной профессиональной программе по основному производству организаций питания и не менее одного года работы по 4 разряду повара.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны:

Знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Всего учебной нагрузки – 72 час, в т. ч.:

- заочно, с применением дистанционного обучения – 66 час;
- итоговая аттестация – 6 час.

1.6. Итоговая аттестация в форме выполнения итоговой работы.

Основанием для прохождения итоговой аттестации является положительный результат выполнения самостоятельной работы и выполнение итоговой работы «Приготовление сложного авторского блюда».

1.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: педагогические работники должны иметь образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

1.8. Форма документа о квалификации – удостоверение о повышении квалификации.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

УТВЕРЖДАЮ:
Приказ №120
от 31.10.2018 г.



И.А. Малова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Дополнительной профессиональной программы (повышения квалификации)

Частного профессионального образовательного учреждения
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

Повар 5 разряда

Форма обучения: **заочная с применением
дистанционного обучения**
Срок обучения: **72 часа**

Календарный учебный график

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	С/6	Ш

Теоретическое обучение (час)

Самостоятельная работа (час)

Итоговая аттестация

Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе заочно, с применением дистанционного обучения	Форма контроля
1	Общая часть	70	66	-
2	Итоговая аттестация	6	-	итоговая работа
	Итого	72	66	6

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			ауд	с.р.	
1	Общая часть	66	28	38	-
	Раздел 1 Приготовление кулинарной продукции	40	18	22	зачет
	Тема 1. Холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента	4	2	2	-
	Тема 2 Супы, отвары и бульоны	4	2	2	-
	Тема 3. Горячие и холодные соусы	4	2	2	-
	Тема 4.Блюда из овощей, грибов и сыра	4	2	2	-
	Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных	4	2	2	-
	Тема 6.Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	4	2	2	-
	Тема 7.Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	8	2	6	-
	Тема 8.Холодные и горячие десерты	4	2	2	-
	Тема 9.Здоровое и диетическое питание	4	2	2	-
	Раздел 2. Калькуляция цен на напитки, блюда и изделия	8	2	6	зачет
	Раздел 3. Организация работы структурного подразделения	18	8	10	зачет
	Тема 1. Структура производства.	2	2	-	-
	Тема 2. Оперативное планирование работы производства	8	2	6	-
	Тема 3. Организация труда персонала на производстве	4	2	2	-
	Тема 4. Управление персоналом предприятий общественного питания	4	2	2	-
2	Итоговая аттестация	6	6	-	Итоговая работа
	Итого	72	34	38	-

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 5 РАЗРЯДА»

Содержание

Раздел 1 Приготовление кулинарной продукции

Тема 1. Холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента

Тема 1.1 Канапе, легкие и горячие закуски

Приготовление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление горячих закусок.

Канапе и закуски из хлеба, теста. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Особенности оформления. Правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент легких и сложных холодных сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Особенности оформления. Правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления горячих закусок, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Методы контроля безопасности продуктов, требования к их качеству, процессы приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества при приготовлении холодных блюд.

Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 101-104
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013с.259-266
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.332-343
 - 1.4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг общественного питания - М.: Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли, 2007 с. 15-32, 61-64
 - 1.5. В.Ф. Кащенко Оборудование предприятий общественного питания- М.:Альфа – М: ИНФРА М , 2009 с 366-391
 - 1.6. Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014, с 151-154
2. Подготовка докладов:
 - «Канапе и закуски из хлеба»;
 - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
3. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы и практики.
4. Составить дефектную таблицу на винегрет овощной № 60.
5. Составить технологическую карту «Волованы с икрой» № 19.

Тема 1.2. Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; мяса.

Сложные холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и птицы.

Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья, . Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Гарниры, рекомендуемые к блюдам. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Характеристика. Технологический процесс приготовления. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.

Гарниры, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов, птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Закуски из фуа-гры.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 104-109
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013с. 267-279
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.343-357.
2. Подготовка докладов по темам:
 - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
 - «Фирменные холодные блюда и закуски предприятий питания г. Череповца»
3. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы.
4. Составление таблицы «Дефекты, причины, меры предупреждения»:
 - рыба заливная порционными кусками;
 - жульена из птицы.
5. Составление схемы алгоритма технологического процесса приготовления блюд:
 - сыр из дичи;
 - шофруа.

Тема 2 Супы, отвары и бульоны

Организация технологического процесса приготовления горячих блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении горячих блюд. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.

Солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, правила приготовления.

Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска. Гарниры к супам, их приготовление.

Холодные супы. Правила приготовления

Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление.

Национальные и фирменные супы.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. Температурный и санитарный режим при приготовлении и отпуске сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.

Методы контроля качества готовых блюд.

Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.

Физико-химические и биологические методы. Краткая характеристика основных лабораторных методов.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с 49-57
 - 1.2. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.156-198.
 - 1.3. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.137-155
 - 1.4. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008, с 369 - 371
 - 1.5. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с. 62-71, с. 82-84, с. 240-248, с.315-321.
 - 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
2. Составление схемы «Классификация супов».
3. Составить схему организации технологического процесса в суповом отделении горячего цеха
4. Дать анализ организации работы супового отделения горячего цеха (по месту работы).
5. Составление схемы общих приемов и операций приготовления супов-пюре.
6. Составить технологическую карту на 10, 20 порций блюда «Солянку домашнюю».
7. Составьте сравнительную таблицу «Холодные супы» (по составу, жидкой основе, нарезке продуктов, вкусу).
8. Составьте схему технологического процесса приготовления блюда «Мясного прозрачного бульона».
9. Написать конспект «Способы осветления бульонов, процессы при настаивании оттяжки и осветлении бульонов».

Тема 4. Горячие и холодные соусы

Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.

Основные критерии оценки подготовленных компонентов для приготовления соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов используемых для приготовления соусов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов. Соусная станция. Организация рабочего места. Санитарные требования

Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент сложных и европейских соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных горячих соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила выбора и определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов. Правила составления вкусовой, ароматической и цветовой композиции сложных горячих соусов. Правила соусной композиции

Организация технологического процесса приготовления соусов, используя инновационные технологии, оборудование и инвентарь. Технология приготовления сложных горячих соусов. Организация рабочего места. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для соусов

Требования к качеству готовых соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с 58-65
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.161-177
 - 1.3. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом « Ресторанные ведомости», 2002, с 15-179
 - 1.4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с. 198-220
 - 1.5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2008. с.157-161
 - 1.6. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009. с.82-84, 315-320, 366-380.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству европейских соусов, сроки реализации».
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления соусов голландского основного, удешевленного польского.
4. Подготовка презентации «Европейские соусы», «Правила соусной композиции».
5. Разработка новых видов продукции (фирменных соусов): подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции (по месту работы)
6. Дать анализ организации работы соусной станции (по месту работы).

Тема 4.Блюда из овощей, грибов и сыра

Основные критерии оценки качества приготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Правила подбора пряностей, приправ и горячих соусов для создания гармоничных блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Технология приготовления сложных современных и традиционных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей,

грибов и сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции из овощей, грибов и сыра

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с. 66-75
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с. 181-188
 - 1.3. Ковалев Н.И. 2008, с. 221-246
 - 1.4. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко: Альфа- М. ИНФАРА-М, 2009, с. 82-84, с.274-289, с.315-321, с.305-307, 310-314.
 - 1.5. Кучер Л.С., Шкуратов Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2002. 193, 217, 269, 495-497.
 - 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-72. Систематическая проработка конспектов занятий.
2. Составление технологических карт на блюда:
 - котлеты из моркови с изюмом № 220 на 5, 10 порций.
 - перец, фаршированный овощами и рисом № 249(П) на 5, 10 порций.
3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.
4. Выпишите в тетрадь недопустимые дефекты при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных

Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы разных видов, моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из рыбы.

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 80-90
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.206-216
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.259-283.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре».
3. Составление схемы алгоритма технологического процесса приготовления блюда «Рыба аппетитная» № 321
4. Составление технологических карт на блюда:
 - рыба по-волжски № 315 на 5, 10 порций;
 - рыба, запеченная в соусе с грибами № 321 на 2, 4 порции

5. Разработка новых блюд: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011 с. 91-100
 - 1.2. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.221-252
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.283-322, 355-357.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из мяса»:
 - говядина шпигованная;
 - баранина с овощами (айриштью);
 - грудинка фаршированная;
 - седло баранины;
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления блюд из мяса:
 - солянка сборная мясная на сковороде;
 - чахохбили;
 - кнели из птицы паровые.
4. Составление технологических карт на блюда:
 - оладьи из печени № 425(П);
 - филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом № 447 на 30 порций.
5. Ознакомление с авторскими блюдами (по месту работы), по возможности принять участие в разработке и отработке блюд.
6. Подготовить презентацию «Современные блюда из пернатой дичи»

Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб

Ассортимент. Оборудование, инвентарь. Методы и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Определение готовности. Критерии оценки качества сложных хлебобулочных изделий. Требования к качеству, режимы хранения. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000

- 1.2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник- М.: Издательский центр «Академия».2014. с.75-120,179- 249
- 1.3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2012, с. 3 - 116, с. 178 – 193.
- 1.4. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2007, с.300-314.
- 1.5. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2009с.15-31, 46-52, 61-64
- 1.6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.394-420.
- 1.7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 – с. 19-54, 306 - 320.
2. Составление таблиц «Возможные виды дефектов дрожжевого теста, изделий из него причины и способы устранения».
3. Составить технологическую схему: «Приготовление сдобы выборгской»
4. Выписать в тетрадь санитарные требования к организации работы кондитерского цеха.
5. Повторить правила приемки сырья, продуктов. Требования к качеству сырья (мука, яйца, жиры, соль, изюм, мак).

Тема 7.2. Торты и пирожные

Торты и пирожные из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Определение готовности. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Торты и пирожные из заварного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из заварного теста. Определение готовности. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Торты и пирожные из пресного слоеного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска. Определение готовности. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Торты и пирожные из бисквитного теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста (бисквита основного и масляного). Определение готовности. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Торты и пирожные из воздушного и корешкового теста. Ассортимент. Критерии качества теста. Оборудование, инвентарь. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Определение готовности. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000

- 1.2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник- М.: Издательский центр «Академия».2014. с.249-305,326-372
- 1.3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2012, с. 116 - 178, с. 193 – 326, с. 260-285.
- 1.4. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия»,2013с.37-72
- 1.5. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с.300-314.
- 1.6. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
- 1.7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 – с.75 - 294
- 1.8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 129-134
2. Составление алгоритмов по приготовлению:
 - пресного сдобного;
 - песочного;
 - бисквитного.
3. Составление таблиц «Возможные виды дефектов теста, изделий причины и способы устранения».
4. Изучить ассортимент изделий по месту работы, практики
5. Составить технологическую карту на торт «Прага», «Ландыш».

Тема 8.Холодные и горячие десерты

Рациональное использование, совместимость, сочетание и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении десертов.

Основные критерии оценки качества продуктов для приготовления холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов.

Характеристика, подготовка к использованию продуктов для приготовления десертов.

Виды оборудования и производственного инвентаря и его использование при изготовлении холодных и горячих десертов. Организация труда в холодном цехе.

Методы приготовления десертов. Правила и температурный режим охлаждения и замораживания отдельных составляющих холодных десертов.

Технология приготовления холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения качества и степени готовности сложных холодных десертов. Современные направления в изготовлении десертов. Санитарно-гигиенические правила приготовления десертов. Правила подачи десертов. Требования к качеству готовых десертов, условия хранения и реализации.

Варианты комбинирования различных полуфабрикатов при изготовлении сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания эстетически гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы, глазури для холодных десертов. Оформление и декорирование сложных холодных десертов. Способы сервировки и подача сложных холодных десертов.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013 с.280-291
 - 1.2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия»,2013с.74-79

- 1.3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008, 375-377
- 1.4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008 с.358-383.
- 1.5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2011с 110-120
- 1.6. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012 с.409-430, 460-486
- 1.7. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. Альфа – М.:ИНФАРА-М, 2009, с.82-84, 315-321, 366-381.
- 1.8. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007с.15-31, 46-52, 61-64
2. Подготовить презентацию «Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов»
3. Выписать в тетрадь недопустимые дефекты холодных десертов
4. Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных десертов по мету работы или базы практики.
5. Составление технологических карт для приготовления десертов.
6. 5. Принять участие в разработке и отработке новых видов сложных горячих десертов продукции по месту работы.

Тема 9. Здоровое и диетическое питание

Диетическое питание: определение, назначение, сущность, принципы. Виды диет.

Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания.

Физиологические основы здорового питания. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению меню. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции. Витаминизация пищи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
 - 1.2. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
 - 1.3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 442-465.
2. Подготовка докладов: «Витаминизация пищи»; «Здоровое питание».

Раздел 2. Калькуляция цен на напитки, блюда и изделия

Должностные обязанности калькулятора. Понятие о розничных ценах на продовольственные товары.

Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.

Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне. Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации. Ценовая политика предприятия

Практическая работа № 1

Порядок составления цены на супы: расчет стоимости сырья на 100 порций, расчет наценки общественного питания, определение стоимости цены порции блюда.

Расчет закладки картофеля, моркови, свеклы в зависимости от сезона. Расчет выхода готовых блюд из яиц в зависимости от массы яиц.

Расчет закладки специй, соли. Порядок калькулирования стоимости набора на 100 порций и цены на одну порцию горячих и холодных блюда. Применение наценки.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012 с.33-66, 85-102
2. Расчет цен на блюда и изделия в предприятиях питания различных типов и классов (по месту работы)

Раздел 3. Организация работы структурного подразделения

Тема 1. Структура производства

Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура производства: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь в согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2014. с. 109 – 111
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 157 – 167
2. Предложить и обосновать структуру производства для кафе- кондитерская на 100 мест. Метод обслуживания - официантами; кафе производит кремовые кондитерские изделия.

Тема 2. Оперативное планирование работы производства.

Оперативное планирование работы производства.

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение назначение. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Расчет количества овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов. Особенности программы специализированных цехов. Оперативное планирование в предприятиях с полным производственным циклом. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Информационное обеспечение оперативного планирования. Технологическая и нормативная документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности и содержание. Стандарты разных категорий их назначение и содержание: государственные, отраслевые, стандарты предприятий, технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты их назначение. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с

производственной программой. Составление требования-накладной, для получения продуктов из кладовой, составление накладной, порядок их оформления по форме, по существу и арифметически. Распределение сырья между цехами. Определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Оперативный учет сырья и движения продукции на производстве. Оформление отпуска готовой продукции и полуфабрикатов с производства на раздачу, в буфеты и в мелкорозничную сеть. Составление ежедневного отчета о движении продуктов и тары на кухне заведующим производством.

Практическая работа № 1 «Оперативное планирование работы предприятия с полным производственным циклом»

Расчет производственной программы, составление плана – меню.

Практическая работа № 2 «Составление дневного отчета о движении продуктов на производстве»

Оформление приходных и расходных документов, дневного отчета, инвентаризации материальных ценностей.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2014. с. 56 – 72
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 173 – 186
 - 1.3. Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013, с. 84-89.
 - 1.4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
 - 1.5. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
2. Проанализировать планирование работы заготовочных цехов по месту работы.
3. Изучить технологические карты и технико-технологические карты, имеющиеся на производстве по месту работы. Составить план-меню для кафе на 50 мест. Рассчитать сырьевую ведомость.
4. Проанализировать составление дневного отчета о движении продуктов на производство по месту работ.

Тема 3. Организация труда персонала на производстве.

Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935 – 2007.

«Требования к персоналу». Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда.

Разработка рациональных режимов труда и отдыха производственного персонала. Виды графиков выхода на работу, требования к их составлению. Оформление табеля рабочего времени.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Форум – инфра, 2008. с. 73– 108
 - 1.2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008. с. 226 – 260, 267-268.
2. Определение численности работников производства с учетом производственной программы, составленной на предыдущих практическом занятии (в горячем, холодном цехах).
3. Анализ графиков выхода на работу производственной бригады (по месту работы).
4. Изучить требования к заведующему производством, поварам по ГОСТ Р 50935-07 «Общественное питание. Требования к персоналу»
5. Составить схему «Порядок проведения аттестации и рационализации рабочих мест».
6. Заполнение табеля рабочего времени.

Тема 7. Управление персоналом предприятий общественного питания

Модель оперативного руководства структурным подразделением. Роль руководителя в создании и развитии коллектива. Принятие управленческих решений. Трудовые ресурсы. Повышение квалификации. Мотивация и стимулирование – инструменты эффективного управления.

Самостоятельная работа при изучении темы

1. Систематическая проработка учебной литературы.
 - 1.1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. – М.:»Дашков и К», 2008 с. 247-262.
 - 1.2. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник-М: ИД «Форум»: ИНФРА М,2009, с.18-187,222-248
2. Разработка бесконфликтной модели межличностного общения внутри вверенного производственного участка по месту работы.
3. Закрепление навыков осуществления контроля выполнения работы поварской бригады по месту работы.
4. Составить оценочный лист на провара.
5. Составление предложений о премировании персонала в предприятии по месту работы

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию Кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с доступом к сети Интернет;
- мультипроектор;
- экран.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

Учебники:

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012
7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011

Нормативные документы, справочники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ – 212.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007«Общественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
14. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
15. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2003.
16. Справочник руководителя предприятия общественного питания-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
17. Справочник торгового инвентаря и посуды – М.: Экономика, 1988
18. Справочник. Диетическое питание – М.: Олма-пресс, 2002
19. Справочник шеф-повара – РНД.: Феникс, 2003 г
20. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
22. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
25. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., Хлебпродинформ, 2000.

Дополнительные источники:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания – М.: Форум, 2008
2. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002
3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008
4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007
5. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование. – М.: Форум 2009.
6. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» – М.: ОЦПКРТ, 2002.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания – Мн.: Новое знание, 2002.

Профессиональные информационные системы

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»
2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshepita> - «Общепит: информационный сайт»
3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»
4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»
5. <http://www.oventa.ru/> - «Оборудование для общепита»
6. <http://www.horeca.ru> – HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
7. www.kulina.ru – Кулинарный портал
8. www.restoranoff.ru – Портал ресторанного бизнеса
9. www.gastronom.ru – Гастрономъ – кулинарные рецепты
10. www.povarenok.net - Поваренок
11. www.tasty-team.ru - Международный альянс профессиональных шеф-поваров
12. www.gotovim.ru – «Готовим.ру» - кулинарный журнал
13. www.pir.ru – ПИР групп – мероприятия для рынка HoReCa

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

В колледже разработано единое учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

В ЧПОУ «ЧТЭК» активно используются инновационные образовательные технологии, основанные на принципах эффективного сочетания преимуществ классического обучения и возможностей информационно-телекоммуникационных технологий. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных презентаций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков слушателей.

Фонды библиотеки колледжа насчитывают 11933 экземпляра. Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Все слушатели колледжа имеют также индивидуальный доступ к электронным ресурсам учебной, методической и справочной литературы из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Подключены две электронно-библиотечные системы «Znaniium.com» и «ЮРАЙТ», а так же справочная правовая система «Консультант Плюс».

Дополнительная профессиональная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами, включающими учебно-методические рекомендации, сборниками практических работ, заданиями для контроля знаний слушателей, презентационными и дидактическими материалами.

Каждый слушатель обеспечен доступом к учебно-методическим материалам колледжа.

8. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы при итоговой аттестации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемыми результатами обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой работы «Приготовление сложного авторского блюда», включающая:

- приготовление блюда;
- проведение бракеража;
- оформление и презентация блюда;
- предоставление отчета о выполнении итоговой работы.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (повар 5 разряда)

1. ПАСПОРТ

В результате освоения программы по профессии «Повар 5 разряда » обучающийся должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления сложных блюд из овощей
- обработки рыбного сырья (частиковых и осетровых пород) и приготовления полуфабрикатов из него для сложных блюд
- обработки и заправки птицы, изготовления полуфабрикатов из мяса, птицы для сложных блюд
- приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: холодных блюд и закусок (заливных, ассорти мясного, рыбного, салатов из дичи и т. д.) и супов (прозрачных, пюреобразных, холодных), горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; соусов, холодных и горячих десертов
- приготовление песочного, бисквитного, заварного теста и приготовления из него изделий
- порционирования, оформления, отпуска сложных блюд

В результате освоения программы по профессии «Повар 5 разряда » обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных блюд
- выбирать и производственный инвентарь, и оборудование для обработки и приготовления сложных блюд
- подготавливать и нарезать экзотические и редкие виды овощей, грибов
- нарезать полуфабрикаты для сложных блюд из рыбы, мяса, птицы
- готовить и оформлять сложные блюда (холодные блюда и закуски, супы, соусы, горячие блюда, холодные и горячие десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия)
- оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд

В результате освоения программы по профессии «Повар 5 разряда » обучающийся должен знать:

- технологию приготовления диетических блюд, а также блюд и кулинарных изделий, требующих сложной обработки;
- основы диетического питания, виды и способы обработки сырья для диетических блюд, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности при тепловых процессах (применение различных способов обогрева, создание определенной среды кислой, соленой и т.д.);

- ароматические вещества, способствующие улучшению вкусовых качеств изготавливаемой продукции;
- основные требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты;
- способы устранения пороков в готовой продукции: правила составления меню (праздничного, ежедневного);
- рациональный режим работы различных видов оборудования.
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

Осваиваемые компетенции

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление и оформление канапе, легких закусок, горячих закусок разнообразного ассортимента
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- ПК 5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, сыра
- ПК 6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- ПК 7. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- ПК 8. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- ПК 9. Организовывать и проводить приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- ПК 10. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- ПК 11. Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 12. Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 13. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 14. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям.
- ПК 15. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Вопросы для подготовки

1. Схема алгоритма технологического процесса обработки корнеплодов: моркови, свеклы, репы, редиса. Простые и сложные формы нарезки корнеплодов, их использование. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
2. Обработка свежих лопаток гороха, фасоли, бобов, свежей кукурузы, спаржи, ревеня, овощей. Назначение. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
3. Схема алгоритма технологического процесса обработки осетрины. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания и тушения из мелкой рыбы, из филе рыбы, из средней рыбы. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
5. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: - бифштекс; - филе; - лангет; - антрекот; - ромштекс; - котлета натуральная; - котлета панированная; - эскалоп;

- шницель натуральный.

Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

6. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: - бефстроганов;

- поджарка;

- плов;

- гуляш;

- рагу;

- говядина духовая;

- говядина в кисло-сладком соусе.

7. Снятие филе с тушки курицы, подготовка филе для изготовления полуфабрикатов. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски». Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

8. Приготовление борща московского. Отличительные особенности приготовления борщей украинского, флотского, сибирского. Органолептическая оценка качества борщей. Условия и сроки реализации.

9. Приготовление рассольника московского. Отличительные особенности приготовления рассольников: ленинградского, домашнего. Органолептическая оценка качества рассольников. Условия и сроки реализации.

10. Приготовление солянки сборной мясной. Отличительные особенности приготовления солянок рыбной, грибной, по-домашнему. Органолептическая оценка качества солянок. Условия и сроки реализации.

11. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

12. Схемы технологических процессов приготовления супов-пюре, супов-кремов, супов-биски. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.

13. Технологический процесс приготовления прозрачных супов из мяса, рыбы, птицы. Приготовление и действие оттяжек для мясных и рыбных бульонов. Подача супов. Ассортимент гарниров. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.

14. Технологический процесс приготовления окрошки мясной. Отличительные особенности приготовления сборной мясной, овощной. Подача супов. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.

15. Технологический процесс приготовления борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых. Подача супов. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.

16. Молочные соусы. Консистенция соусов в зависимости от назначения. Приготовление соусов: - бешамель;

- субиз;

- молочный сладкий.

Органолептическая оценка качества соусов. Условия и сроки реализации.

17. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов:

- польский;

- сухарный;

- голландский.

Производные голландского соуса:

- мутар;

- беарнез;

- муслин;

- с каперсами.

18. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

19. Характеристика заправок на растительном масле, соусе на уксусе, масляных смесей. Их ассортимент, назначение. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации.

20. Приготовление крокет картофельных, картофельного хвороста, картофельных оладий с сыром. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

21. Приготовление запеченных фаршированных блюд из овощей: перец фаршированный, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
22. Приготовление блюд из рыбы: рыба в тесте жареная, рыба фри, рыбы по-волжски. Требования к качеству, условия сроки реализации.
23. Приготовление блюд из рыбы: зразы донские, грибочки калевальские, поджарка из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
24. Ассортимент запеченных блюд из рыбы. Особенности приготовления, подбора гарниров, соусов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
25. Ассортимент, особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья: из мидий, устриц, морского гребешка, крабов, креветок, langoustes, омаров. Требования к качеству, сроки реализации.
26. Общие правила жарки мяса мелкими кусками. Приготовление поджарки, бефстроганов, печени по-строгановски. Подбор гарниров, соусов для подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
27. Правила тушения мяса крупными кусками. Приготовление мяса тушеного, мяса шпигованного. Обоснование режима тепловой обработки, роль томата-пюре. Подбор гарниров и соусов для подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
28. Тушение мяса порционными кусками. Общие правила. Приготовление мяса духового, зраз отбивных, говядины в кисло-сладком соусе, говядины тушеной с черносливом. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
29. Запекание мяса, общие правила. Приготовление блюд из мяса, запеченных под луковым соусом, под молочным, котлет натуральных в соусе, форшмака. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
30. Приготовление блюд из мяса диких животных: оленина жареная, медвежатина тушеная, заяц, тушеный в сметане, тушеное мясо кабана. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
31. Приготовление порционных жареных блюд из птицы:
 - котлеты натуральные из филе;
 - котлеты фаршированные;
 - котлеты по-киевски;
 - шницель столичный;
 - птица «фри».
32. Подбор гарниров, соусов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
33. Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи, кролика:
 - биточки паровые;
 - котлеты жареные;
 - биточки, фаршированные шампиньонами;
 - кнели из птицы паровые.Требования к качеству, условия и сроки реализации.
34. Приготовление горячих закусок: - грибы в сметане (жульен);
 - устрицы запеченные;
 - рыба кокиль;
 - почки с лимоном;
 - ветчина по-сарептски.Требования к качеству, условия и сроки реализации.
35. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинг сухарный или бисквитный, каша гурьевская, шарлотка с яблоками, яблоки в тесте «кляр», яблоки по-киевски, гренки с плодами и ягодами, корзиночки с плодами.
36. Правила приготовления и способы подачи чая, кофе, какао, шоколада. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
37. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Выбор сырья. Обоснование режима приготовления. Оценка качества теста, готового к разделке и формовке изделий. Условия и сроки реализации.

38. Особенности изготовления пирожков, ватрушек, расстегаев, кулебяки, пирогов открытых и закрытых. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
39. Приготовление пресного сдобного теста. Формовка и выпечка пирожков, сочной, пирогов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
40. Значение холодных блюд в питании. Современные требования к оформлению холодных блюд. Приемы оформления блюд. Приготовление гарниров и желе.
41. Приготовление салатов-коктейлей: - овощной;
- рыбный;
- с ветчиной и сыром;
- с курицей и фруктами.
Условия и сроки реализации.
42. Приготовление рыбы заливной 2-мя способами:
- порционными кусками;
- в форме.
Требования к качеству, условия и сроки реализации.
43. Приготовление судака заливного целиком. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
44. Приготовление раков по-русски, креветок заливных. Способы подачи устриц, кальмаров, омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
45. Технология приготовления телятины и языка заливного, оформление. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
46. Технология приготовления поросенка заливного. Оформление для подачи. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
47. Ассортимент и технология приготовления желе, муссов. Способы формовки, подача, требования к качеству. Условия и сроки реализации.
48. Приготовление кремов, самбуков. Способы формования для подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
49. Приготовление песочного теста. Выбор сырья, обоснование режима приготовления. Формовка и выпечка тарталеток, корзиночек для пирожных, печенья песочного, пирожного «кольцо». Требования к качеству. Возможные дефекты, способы предупреждения.
50. Приготовление бисквитного теста. Выбор сырья, обоснование режима приготовления. Меры предупреждения возможных дефектов. Выпечка полуфабрикатов для тортов, пирожных; выпечка и формовка печенья.
51. Приготовление заварного теста. Выбор сырья, обоснование режима приготовления. Процессы при выпечке. Меры по предупреждению возможных дефектов. Формовка и выпечка профитролей, заварных трубочек, колец.
52. Приготовление пресного слоеного теста. Выбор сырья. Обоснование режима приготовления. Процессы при слоении теста, выпечке. Возможные дефекты и их предупреждение. Приготовление волованов, флюронов, языков слоеных, штучных пирожных.
53. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий: сиропа для промачивания, помады, посыпок, кремов – масляного основного, гляссе, шарлот.

Перечень изготавливаемых кулинарных изделий

- | | |
|---|--|
| 1. Помидоры фаршированные яйцом и луком № 70. | 8. Форшмак № 91. |
| 2. Помидоры фаршированные крабами № 71. | 9. Заливное из мяса, птицы № 96. |
| 3. Помидоры фаршированные творогом № 72. | 10. Курица галантин № 97. |
| 4. Сельдь рубленая № 84. | 11. Филе фаршированное № 98. |
| 5. Рыба под майонезом № 85. | 12. Рулет мясной с черносливом № 99. |
| 6. Рыба заливная № 86. | 13. Корнеттики с муссом ветчинным № 102. |
| 7. Галантин из рыбы № 88. | 14. Бутерброды канапе (закусочные). |
| | 15. Салаты в волованах и корзиночках. |
| | 16. Борщ московский № 112 и № 113. |

17. Борщ украинский с пампушками № 116.
18. Щи суточные № 123.
19. Щи боярские № 126.
20. Рассольники № 129, № 130.
21. Похлебка по-суворовски № 145.
22. Похлебка по-старомосковски № 146.
23. Суп-харчо № 154.
24. Солянка сборная мясная № 157.
25. Солянка по-казански № 158.
26. Солянка рыбная № 159.
27. Супы-пюре № 166-170.
28. Суп бульон прозрачный № 172.
29. Уха ладожская № 183.
30. Окрошка мясная № 185.
31. Борщ холодный № 191.
32. Свекольник № 193.
33. Перец фаршированный № 248-249.
34. Свекла фаршированная № 252.
35. Щука или судак фаршированные целиком № 308.
36. Рыба по-ленинградски № 312.
37. Рыба в тесте жареная № 314.
38. Грибочки калевальские № 316.
39. Поджарка из рыбы № 317.
40. Зразы донские № 318.
41. Солянка из рыбы на сковороде № 323.
42. Котлеты рыбные с омлетом и сыром № 327.
43. Зразы отбивные с черносливом по-российски № 329.
44. Тельное из рыбы № 331.
45. Салат из кальмаров с яблоками № 340.
46. Говядина фаршированная грибами № 364.
47. Свинина, дареная в тесте № 365.
48. Бефстроганов № 375.
49. Котлеты из свинины по-сарански № 380.
50. Жаркое по-русски № 395.
51. Говядина в кисло-сладком соусе № 398.
52. Люля-кебаб № 428.
53. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами № 441.
54. Сациви из курицы № 442.
55. Жаркое из курицы по-русски № 446.
56. Котлеты по-киевски № 453.
57. Птица по-столичному № 459.
58. Крем сметанный.
59. Мусс клюквенный.
60. Яблоки в тесте жареные.
61. Фирменные блюда, блюда от шеф-повара предприятий общественного питания г. Череповца (по месту работы, практики).

5. ЗАДАНИЯ НА ИТОГОВУЮ АТТЕСТАЦИЮ

Билет № 1

1. Обработка свежих лопаток гороха, фасоли, бобов, свежей кукурузы, спаржи, ревеня, овощей. Назначение. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление порционных жареных блюд из птицы:
 - котлеты натуральные из филе;
 - котлеты фаршированные;
 - котлеты по-киевски;
 - шницель столичный;
 - птица «фри».Подбор гарниров, соусов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 2

1. Схема алгоритма технологического процесса обработки корнеплодов: моркови, свеклы, репы, редиса. Простые и сложные формы нарезки корнеплодов, их использование. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
2. Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи, кролика:
 - биточки паровые;
 - котлеты жареные;
 - биточки, фаршированные шампиньонами;
 - кнели из птицы паровые.Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 3

1. Схема алгоритма технологического процесса обработки осетрины. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление горячих закусок:
 - грибы в сметане (жульен);
 - устрицы запеченные;
 - рыба кокиль;
 - почки с лимоном;
 - ветчина по-сарептски.Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 4

1. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины:
 - бифштекс;
 - филе;
 - лангет;
 - антрекот;
 - ромштекс;
 - котлета натуральная;
 - котлета панированная;
 - эскалоп;
 - шницель натуральный.Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинг сухарный или бисквитный, каша гурьевская, шарлотка с яблоками, яблоки в тесте «кляр», яблоки по-киевски, гренки с плодами и ягодами, корзиночки с плодами.

Билет № 5

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины:
 - бефстроганов;
 - поджарка;
 - плов;
 - гуляш;
 - рагу;
 - говядина духовая;
 - говядина в кисло-сладком соусе.
2. Правила приготовления и способы подачи чая, кофе, какао, шоколада. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 6

1. Снятие филе с тушки курицы, подготовка филе для изготовления полуфабрикатов. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски». Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
2. Особенности изготовления пирожков, ватрушек, расстегаев, кулебяки, пирогов открытых и закрытых. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 7

1. Приготовление солянки сборной мясной. Отличительные особенности приготовления солянок рыбной, грибной, по-домашнему. Органолептическая оценка качества солянок. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление салатов-коктейлей:
 - овощной;
 - рыбный;
 - с ветчиной и сыром;
 - с курицей и фруктами.Условия и сроки реализации.

Билет № 8

1. Схемы технологических процессов приготовления супов-пюре, супов-кремов, супов-биски. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление рыбы заливной 2-мя способами:
 - порционными кусками;
 - в форме.Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 9

1. Технологический процесс приготовления прозрачных супов из мяса, рыбы, птицы. Приготовление и действие оттяжек для мясных и рыбных бульонов. Подача супов. Ассортимент гарниров. органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление судака заливного целиком. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Билет № 10

1. Схемы технологических процессов приготовления супов-пюре, супов-кремов, супов-биски. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление раков по-русски, креветок заливных. Способы подачи устриц, кальмаров, омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 11

1. Технологический процесс приготовления крошки мясной. Отличительные особенности приготовления сборной мясной, овощной. Подача супов. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.
2. Технология приготовления телятины и языка заливного, оформление. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 12

1. Технологический процесс приготовления борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых. Подача супов. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки реализации.
2. Технология приготовления поросенка заливного. Оформление для подачи. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Билет № 13

1. Молочные супы. Консистенция соусов в зависимости от назначения. Приготовление соусов:
 - бешамель;
 - субиз;
 - молочный сладкий.Органолептическая оценка качества соусов. Условия и сроки реализации.
2. Ассортимент и технология приготовления желе, муссов. Способы формовки, подача, требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Билет № 14

1. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов:
 - польский;
 - сухарный;
 - голландский.Производные голландского соуса:
 - мутар;
 - беарнез;
 - муслин;
 - с каперсами.Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление кремов, самбуков. Способы формирования для подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Билет № 15

1. Характеристика заправок на растительном масле, соусе на уксусе, масляных смесей. Их ассортимент, назначение. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации.
2. Приготовление песочного теста. Выбор сырья, обоснование режима приготовления. Формовка и выпечка тартелеток, корзиночек для пирожных, печенья песочного, пирожного «кольцо». Требования к качеству. Возможные дефекты, способы предупреждения.

Билет № 16

1. Приготовление запеченных фаршированных блюд из овощей: перец фаршированный, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

2. Приготовление бисквитного теста. Выбор сырья, обоснование режима приготовления. Меры предупреждения возможных дефектов. Выпечка полуфабрикатов для тортов, пирожных; выпечка и формовка печенья.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

6. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- условия допуска к итоговой аттестации:

Итоговая аттестация может быть проведена при наличии:

- успешного прохождения студентами программы;
- при наличии у студента квалификации «Повар 4 разряда», что подтверждается копией соответствующего заверенного документа;
- итоговая аттестация проводится индивидуально в демонстрационной форме;
- количество вариантов заданий – каждому 1;
- проведение инструктажа по технике безопасности;
- время выполнения задания – не более 90 мин.;
- перечень нормативных документов, справочных материалов, разрешенных к использованию: *Сборник рецептов*;
- перечень оборудования:
 - нейтральное - рабочие столы;
 - технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- материально-техническое обеспечение:
 - набор сырья, посуда, инвентарь.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1-й этап (теоретический)

1. Критерии оценки знаний по теоретическому вопросу

- оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему. При этом слушатель не затрудняется в ответе при видоизменении задания;
- оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который твёрдо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос;
- оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала;
- оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

1. Критерии оценки практического задания билета.

- оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, который справляется с решением задачи, обосновывает принятое решение;

- оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который владеет необходимыми навыками и приёмами при решении задачи, допускает 1-2 неточности;
- оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который испытывает затруднения в решении задачи;
- оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который с большими затруднениями решает задачу.

3. Критерии общей оценки за 1-й этап итоговой аттестации.

Общая оценка за 1-й этап выставляется как среднее арифметическое значение из 3-х оценок. Среднее арифметическое округляется до целого числа в пользу студента. В случае спорной оценки студенту задаются дополнительные вопросы.

2-й этап (практическая квалификационная работа)

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

**Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс
(количество баллов – от 0 до 2)**

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за 2-й этап складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»

5-6 баллов – 4 «хорошо»

4 балла – 3 «удовлетворительно»

0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»

Общая оценка за итоговую аттестацию

Общая оценка за итоговую аттестацию выставляется как среднее арифметическое значение из 2-х оценок, полученных на 1 и 2 этапах. Преимущество имеет оценка за выполнение практической квалификационной работы.