

СОГЛАСОВАНО

И. о. директора ЦАПОУ СО «ТИПУ  
«Кулинар»

\_\_\_\_\_  
«22» января 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

\_\_\_\_\_  
/ В.А. Лихачева /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
16675 "ПОВАР"**

**Квалификация (профессия): "Повар"**

**Категория слушателей:** лица не имеющие свидетельства о профессии, рабочего, должности служащего.

**Уровень квалификации:** 3

**Объем:** 250 академ. часов

**Срок:** 2 месяца

**Форма обучения:** Очная

**Организация процесса обучения:** непрерывная

Екатеринбург, 2024

СОГЛАСОВАНО

И. о. директора ГАПОУ СО «ТИПУ

«Кулинар

»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

\_\_\_\_\_ / Н.С. Ежов /

«22» января 2024 г.

\_\_\_\_\_ / В.А. Лихачева /

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
16675 "ПОВАР"**

**Квалификация (профессия):** "Повар"

**Категория слушателей:** лица не имеющие свидетельства о профессии, рабочего, должности служащего.

**Уровень квалификации:** 3

**Объем:** 250 академ. часов

**Срок:** 2 месяца

**Форма обучения:** Очная

**Организация процесса обучения:** непрерывная

Екатеринбург, 2024

Программа профессионального обучения разработана с учетом требований профессии 16675 «Повар» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕКТС), Профессионального стандарта Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 7 сентября 2015 г. Перечню профессий рабочих, должностей служащих, наименованием профессии и должностью в соответствии с Приказом Минобрнауки от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня Профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»

Реализация программы позволяет слушателям освоить новую квалификацию «Повар,3 разряда» и связанные с ней виды профессиональной деятельности и трудовые действия, соответствующие обобщенной трудовой функции: *« Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»* профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от от 8.09.2015 N 610н)

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета  
Центра опережающей профессиональной подготовки  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ Г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Оглавление

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Общая характеристика программы .....                             | 4  |
| 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы .....       | 4  |
| 1.2. Цели реализации программы .....                                | 4  |
| 1.3. Требования к слушателям .....                                  | 4  |
| 1.4. Требования к результатам освоения программы .....              | 4  |
| 1.5. Форма документа .....                                          | 4  |
| 2. Учебный план .....                                               | 5  |
| 3. Календарный учебный график .....                                 | 6  |
| 4. Программы учебных модулей .....                                  | 7  |
| 5. Организационно-педагогические условия реализации программы ..... | 8  |
| 5.1. Материально-техническое обеспечение .....                      | 8  |
| 5.2. Кадровое обеспечение .....                                     | 8  |
| 5.3. Организация образовательного процесса .....                    | 8  |
| 5.4. Информационное обеспечение обучения .....                      | 8  |
| 6. Контроль и оценка результатов освоения программы .....           | 9  |
| Фонд оценочных средств .....                                        | 10 |

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 1.09.2020 N 59784);
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 85/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 8.08.2013 N 29322)
- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - Торговля и общественное питание";
- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";  
Устава ГАПОУ СО «Типу «Кулинар».

### **1.2. Цели реализации программы**

Освоение новой квалификации – «Повар», с присвоением 3 разряда, что включает, формирование способности слушателя приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия под руководством повара



## 2. Учебный план

| Наименование<br>компонентов<br>программы                                                             | Объем программы (академические часы) |                                          |                           |              |                                              |                                             |                              |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------|--------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                      | Всего                                | В том числе с<br>применением<br>ДОТ и ЭО | Самостоятельная<br>работа | Консультация | Нагрузка во взаимодействии с преподавателями |                                             |                              |                                    |
|                                                                                                      |                                      |                                          |                           |              | Теоретическое<br>обучение                    | Практические<br>и<br>лабораторные<br>работы | Практика<br>(стажировка<br>) | Промежуточная<br>аттестация, форма |
| <b>Модуль 1</b> Модуль 1. Технология приготовления, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. | 106                                  |                                          |                           |              | 43                                           | 57                                          |                              | 6,<br>Квалификационный экзамен     |
| Производственная практика Учебно - производственная практика                                         | 138                                  |                                          |                           |              |                                              |                                             | 138                          |                                    |
| <b>Итоговая аттестация</b>                                                                           | 6                                    |                                          |                           |              |                                              |                                             |                              | Квалификационный экзамен           |
| <b>Итого по программе</b>                                                                            | 250                                  |                                          |                           |              |                                              |                                             |                              |                                    |

### 3. Календарный учебный график

| Компоненты программы                                                                                 | Вид учебной нагрузки     | Временные параметры<br>(месяца) |    |    |    |    |    |    |    | Всего |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|-------|
|                                                                                                      |                          | 1                               | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |       |
| <b>Модуль 1</b> Модуль 1. Технология приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. | Аудиторное обучение      | 25                              | 25 | 25 | 25 |    |    |    |    | 100   |
|                                                                                                      | Практика (стажировка)    |                                 |    |    |    | 36 | 36 | 36 | 30 | 138   |
|                                                                                                      | Промежуточная аттестация |                                 |    |    |    |    |    |    | 6  | 6     |
| <b>Итоговая аттестация</b>                                                                           | Квалификационный экзамен |                                 |    |    |    |    |    |    | 6  | 6     |
| <b>Итого в неделю</b>                                                                                |                          | 25                              | 25 | 25 | 25 | 36 | 36 | 36 | 42 | 250   |

#### 4. Программы учебных модулей

##### 4.1. Модуль 1. Модуль 1. Технология приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате изучения профессионального модуля должны освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

##### 4.1.1. Цели реализации модуля

Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

##### 4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих компетенций:

| Код    | Наименование профессиональной компетенции                                                                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.                                |
| ПК 1.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента. |

| Код    | Наименование общей компетенции                                                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.1 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации

питания по заданию повара

- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Приготовления и подготовки основных полуфабрикатов для блюд, и приготовление холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков разнообразного ассортимента

**- знать:**

- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
  - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
  - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
  - виды соусов и правила их приготовления;
  - виды супов и правила их приготовления;
  - виды блюд из рыбы, мяса, птицы и правила их приготовления;
  - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
  - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
  - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- методы оценки качества пищевых продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства

**- уметь:**

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- проводить оценку качества пищевых продуктов,
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
- взаимодействовать с коллегами.

#### 4.1.3. Программа модуля

| Наименование разделов, тем модуля                                        | Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ. | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                        | 2                                                                                                                                                | 3           |
| Тема "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве." | <b>Содержание:</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.                                                             | 4           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.                                                                | 1           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.                                                                                 | 1           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.                                                              | 1           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Личная и производственная гигиена.                                                                                              | 1           |
|                                                                          | <b>Содержание:</b> Техническое оснащение и организация рабочего места.                                                                           | 4           |
| Тема "Техническое оснащение и организация рабочего места"                | <i>Лекция</i><br>Механическое оборудование.                                                                                                      | 1           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Тепловое оборудование.                                                                                                          | 1           |
|                                                                          | <i>Лекция</i><br>Холодильное оборудование.                                                                                                       | 1           |
|                                                                          |                                                                                                                                                  |             |

|                                                                                         |                                                                                                            |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                         | <i>Практическое занятие</i><br>Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. | 1  |
| Тема "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров"            | <b>Содержание:</b> Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров                   | 6  |
|                                                                                         | <i>Лекция</i><br>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров                     | 4  |
|                                                                                         | <i>Практическое занятие</i><br>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров       | 2  |
|                                                                                         | <b>Содержание:</b> Экономические и правовые основы производственной деятельности                           | 6  |
| Тема "Экономические и правовые основы производственной деятельности"                    | <i>Лекция</i><br>Экономические и правовые основы производственной деятельности                             | 6  |
|                                                                                         | <b>Содержание:</b> Охрана труда                                                                            | 5  |
|                                                                                         | <i>Лекция</i><br>Обеспечение охраны труда.                                                                 | 1  |
|                                                                                         | <i>Лекция</i><br>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.                          | 2  |
| Тема "Охрана труда"                                                                     | <i>Лекция</i><br>Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.          | 2  |
|                                                                                         | <b>Содержание:</b> Технологический цикл обработки сырья                                                    | 17 |
|                                                                                         | <i>Лекция</i><br>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов                       | 2  |
|                                                                                         | <i>Лекция</i><br>Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов                        | 1  |
| Тема "МДК.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" | <i>Лабораторная работа</i>                                                                                 | 6  |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов                                                                                  |    |
|                                                                                                                                                 | <i>Лекция</i><br>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста              | 2  |
|                                                                                                                                                 | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 6  |
| Тема "МДК.02 Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента" | <b>Содержание:</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента                                       | 40 |
|                                                                                                                                                 | <i>Лекция</i><br>Технология приготовления супов и соусов                                                                                            | 3  |
|                                                                                                                                                 | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология приготовления супов и соусов                                                                               | 6  |
|                                                                                                                                                 | <i>Лекция</i><br>Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы                                                                            | 4  |
|                                                                                                                                                 | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы                                                               | 12 |
|                                                                                                                                                 | <i>Лекция</i><br>Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы                                                           | 3  |
|                                                                                                                                                 | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы                                              | 12 |
|                                                                                                                                                 | <b>Содержание:</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок и салатов.                                             | 9  |
| Тема "МДК.03 Процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок"                                        | <i>Лекция</i><br>Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок                                                                      | 3  |

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                        |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                                                                                           | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок                                                            | 6   |
| Тема "МДК.04 Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента" | <b>Содержание:</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 9   |
|                                                                                                                                                           | <i>Лекция</i><br>Технология приготовления сладких блюд и напитков                                                                                      | 3   |
|                                                                                                                                                           | <i>Лабораторная работа</i><br>Технология приготовления сладких блюд и напитков                                                                         | 6   |
| Производственная практика Учебно - производственная практика                                                                                              | <b>Содержание:</b> Работа на рабочем месте повара (3 разряда), под руководством наставника                                                             | 138 |
|                                                                                                                                                           | Учебно-производственная практика                                                                                                                       | 138 |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                           | Квалификационный экзамен Итоговый контроль выполнение практической работы                                                                              | 6   |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                             |                                                                                                                                                        | 244 |

#### 4.1.4. Материально-техническое обеспечение

| Кабинет (лаборатория), мастерская       | Оборудование и технические средства обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО | 1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)<br>2 Блендер стационарный<br>3 Венчик<br>4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W<br>5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05<br>6 Вилки из нержавеющей стали<br>7 Гастроемкость из нержавеющей стали<br>8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)<br>9 Ковёр диэлектрический |

- 10 Ложки из нержавеющей стали
- 11 Ложки столовые
- 12 Лопатка деревянная
- 13 Лопатка -палетка изогнутая
- 14 Мерный стакан
- 15 Миска пластик
- 16 Миски нержавеющая сталь
- 17 Мойка односекционная со столешницей
- 18 Молоток металлический для отбивания мяса
- 19 Морозильный шкаф ( морозильный ларь)
- 20 Мясорубка
- 21 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 22 Набор кондитерских насадок
- 23 Набор кондитерских форм (квадрат)
- 24 Набор кондитерских форм (круг)
- 25 Набор кухонный ножей ( поварская тройка)
- 26 Набор первой медицинской помощи
- 27 Набор пинцетов для оформления блюд
- 28 Набор разделочных досок, пластиковые
- 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 30 Ножи из нержавеющей стали
- 31 Ножницы для рыбы, птицы
- 32 Овощечистка
- 33 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 34 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 35 Плита индукционная
- 36 Подставка для разделочных досок металлическая
- 37 Подставка под индукционную плиту
- 38 Половник
- 39 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 40 Силиконовый коврик

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| 41 Сито (для муки)                                                        |
| 42 Сито для протираания                                                   |
| 43 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)            |
| 44 Слайсер                                                                |
| 45 Сотейник для индукционных плит                                         |
| 46 Соусник                                                                |
| 47 Стеллаж 4-х уровневый                                                  |
| 48 Стол                                                                   |
| 49 Стол-подставка под пароконвектомат                                     |
| 50 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой |
| 51 Тарелка глубокая белая                                                 |
| 52 Тарелка круглая белая плоская                                          |
| 53 Тарелки одноразовые                                                    |
| 54 Терка 4-х сторонняя                                                    |
| 55 Термометр инфракрасный                                                 |
| 56 Форма для выпечки тартов круг.                                         |
| 57 Форма для выпечки тартов овал                                          |
| 58 Фритюрница                                                             |
| 59 Холодильный шкаф                                                       |
| 60 Часы настенные (электронные)                                           |
| 61 Шкаф холодильный                                                       |
| 62 Шкаф шоковой заморозки                                                 |
| 63 Шумовка                                                                |
| 64 Щипцы универсальные                                                    |

#### 4.1.5. Кадровое обеспечение

- Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же,

привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4.1.6. Организация образовательного процесса**

продолжительность учебной недели – пятидневная;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;

- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут. Консультации слушателей групповые.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заведующим МЦПК.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления. Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.

Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

#### **4.1.7. Информационное обеспечение обучения**

#### Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019 4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 2. 2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

#### Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

#### Электронные и интернет-ресурсы:

1. WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2. www.o-urok.ru/prof\_p.php 3. www/fartov.com

#### 4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

| Результат освоения программы                                                                                                                           | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.                                | Инвентарь и оборудование выбраны в соответствии с заданием. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с технологической картой. |
| ПК 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента. | Способы и формы нарезки и формовки овощей и фруктов соответствуют технологической карте. Соблюдены правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. Соблюдены нормы времени, отведенные на приготовление блюд.                                                                                                                                                                             |
| ОК 1.1 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения                                                                          | Органолептические показатели блюда соответствуют ГОСТам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| профессиональных задач. |  |
|-------------------------|--|

Форма и вид аттестации по модулю:

Квалификационный экзамен, промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.

## 5. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 5.1. Материально-техническое обеспечение

| Кабинет (лаборатория),<br>мастерская      | Оборудование и технические средства обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мастерская ОМ Поварское<br>дело, ЦПДЭ,ПКО | <ul style="list-style-type: none"><li>1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)</li><li>2 Блендер стационарный</li><li>3 Венчик</li><li>4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W</li><li>5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05</li><li>6 Вилки из нержавеющей стали</li><li>7 Гастроемкость из нержавеющей стали</li><li>8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)</li><li>9 Ковёр диэлектрический</li><li>10 Ложки из нержавеющей стали</li><li>11 Ложки столовые</li><li>12 Лопатка деревянная</li><li>13 Лопатка -палетка изогнутая</li><li>14 Мерный стакан</li><li>15 Миска пластик</li><li>16 Миски нержавеющей сталь</li><li>17 Мойка односекционная со столешницей</li><li>18 Молоток металлический для отбивания мяса</li><li>19 Морозильный шкаф ( морозильный ларь)</li><li>20 Мясорубка</li><li>21 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок</li><li>22 Набор кондитерских насадок</li><li>23 Набор кондитерских форм (квадрат)</li></ul> |

- 24 Набор кондитерских форм (круг)
- 25 Набор кухонный ножей ( поварская тройка)
- 26 Набор первой медицинской помощи
- 27 Набор пинцетов для оформления блюд
- 28 Набор разделочных досок, пластиковые
- 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 30 Ножи из нержавеющей стали
- 31 Ножницы для рыбы, птицы
- 32 Овощечистка
- 33 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 34 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 35 Плита индукционная
- 36 Подставка для разделочных досок металлическая
- 37 Подставка под индукционную плиту
- 38 Половник
- 39 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 40 Силиконовый коврик
- 41 Сито (для муки)
- 42 Сито для протирания
- 43 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 44 Слайсер
- 45 Сотейник для индукционных плит
- 46 Соусник
- 47 Стеллаж 4-х уровневый
- 48 Стол
- 49 Стол-подставка под пароконвектомат
- 50 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
- 51 Тарелка глубокая белая
- 52 Тарелка круглая белая плоская
- 53 Тарелки одноразовые

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 54 | Терка 4-х сторонняя            |
| 55 | Термометр инфракрасный         |
| 56 | Форма для выпечки тартов круг. |
| 57 | Форма для выпечки тартов овал  |
| 58 | Фритюрница                     |
| 59 | Холодильный шкаф               |
| 60 | Часы настенные (электронные)   |
| 61 | Шкаф холодильный               |
| 62 | Шкаф шоковой заморозки         |
| 63 | Шумовка                        |
| 64 | Щипцы универсальные            |

## 5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

## 5.3. Организация образовательного процесса

продолжительность учебной недели — пятидневная;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность

урока

45 минут.

Консультации слушателей групповые. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заведующим МЦПК.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления. Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

#### **5.4. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019 4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 2. 2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. [WWW.GASTRONOM.RU](http://WWW.GASTRONOM.RU) [WWW.TALERKA.RU](http://WWW.TALERKA.RU) [WWW.INFORVIDEO.RU](http://WWW.INFORVIDEO.RU)  
[WWW.GURMAN.RU](http://WWW.GURMAN.RU) [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru) 2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php) 3. [www/fartov.com](http://www/fartov.com)

## 6. Контроль и оценка результатов освоения программы

| Результат освоения программы                                                                                                                           | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.                                | Инвентарь и оборудование выбраны в соответствии с заданием. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с технологической картой. |
| ПК 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента. | Способы и формы нарезки и формовки овощей и фруктов соответствуют технологической карте. Соблюдены правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. Соблюдены нормы времени, отведенные на приготовление блюд.                                                                                                                                                                             |
| ОК 1.1 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                  | Органолептические показатели блюда соответствуют ГОСТам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Оценка качества освоения слушателями основной программы профессионального обучения включает промежуточную и итоговую аттестацию.

Формы и методы промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в начале периода обучения.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или дифференцированного зачета. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или учебной дисциплины.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие все

требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все виды промежуточной аттестации.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Оценка (удовлетворительно, хорошо, отлично)..

**Фонд оценочных средств**

Приложение №

**Фонд оценочных средств**

для проведения аттестации  
по модулю: Получение рабочей профессии "Повар".

Екатеринбург, 2024 год

## **Комплект оценочных средств**

Комплект оценочных средств для модуля 1 программа профессиональная подготовка

Тесты для текущего контроля знаний

**Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

**2. Ревень - это:**

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

**3. Сульфитирование картофеля - это:**

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;

г) обработка бисульфитом натрия.

**4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**

а) пластинчатые;

б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

**5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

**6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей**

**при фигурной нарезке:**

а) калибровка;

б) карбование ;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей.

**7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

**Установите соответствие:**

| Пряные | Наименование овощей                                                                                                          | Листовые |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|        | 1.Салат<br>2.Укроп<br>3.Чабер<br>4.Шпинат<br>5.Майоран<br>6.Щавель<br>7.Лавровый лист<br>8.Пастернак<br>9.Базилик<br>10.Тмин |          |

**Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

- а) рисовая, пшенная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

**2. В какое блюдо добавляют творог:**

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

**3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;

в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;

г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**4. Консистенция каш зависит**

а) от соотношения крупы и воды;

б) от вида крупы;

в) от способа варки;

г) от вида жидкости.

**5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:**

а) декстринизации крахмала;

б) клейстеризации крахмала;

в) меланоидинообразования;

г) карамелизации.

**6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?**

а) рисовую;

б) гречневую;

в) перловую;

г) пшенную.

**7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:**

а) 5-6 раз;

б) в 2 раза;

в) в 2,5-3 раза;

г) в 8 раз.

**Тема: «Супы»**

**Выберите правильный ответ**

**1. От чего зависит концентрация бульона**

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

**2. Температура подачи горячих супов:**

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

**3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

**4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

**5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

**6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

**7. Виды заправочных супов:**

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

**8. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:**

| <b>А. Борщ украинский</b> | <b>Наименование продуктов</b>           | <b>Б. Борщ с капустой и картофелем</b> |
|---------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|
|                           | 1. Капуста свежая                       |                                        |
|                           | 2. Свекла тушеная                       |                                        |
|                           | 3. Картофель                            |                                        |
|                           | 4. Лук, морковь, петрушка пассерованные |                                        |
|                           | 5. Томатное пюре                        |                                        |
|                           | 6. Уксус                                |                                        |
|                           | 7. Сахар                                |                                        |
|                           | 8. Соль, перец, лавровый лист           |                                        |
|                           | 9. Говядина отварная                    |                                        |
|                           | 10. Сосиски                             |                                        |
|                           | 11. Свекла отварная                     |                                        |
|                           | 12. Кости свинокоченостей               |                                        |

|  |                    |  |
|--|--------------------|--|
|  | 13. Чеснок         |  |
|  | 14. Шпик соленый   |  |
|  | 15. Перец сладкий  |  |
|  | 16. Мука пшеничная |  |
|  | 17. Жир            |  |
|  | 18. Сметана        |  |
|  | 19. Пампушка       |  |
|  | 20. Маргарин       |  |

**Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря**

**Выберите правильный ответ**

**1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы**

- а) 5° - 6°C;
- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1°- 2°C.

**2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

**3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

**4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

- а) осетр, горбуша, окунь;

- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

**5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

**Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»**

**Выберите правильный ответ**

**1. При обвалке свинины получают**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

**2. Для жарки используют следующие части говядины:**

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

**3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

#### 4. Порционные полуфабрикаты из свинины

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

#### 5. Тефтели имеют форму

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

#### 6. Дайте название порционным полуфабрикатам из вымяны:

| Характеристика полуфабрикатов                                                                        | Ответ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.  |       |
| 2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают. |       |
| 3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.                                 |       |
| 4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.          |       |

#### Тема: «Холодные блюда и закуски»

#### Выберите правильный ответ

##### 1. Канане – это бутерброд

- а) открытый;
- б) закрытый;

в) закусочный;

г) сложный.

## **2. Салат-коктейль – это**

а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;

г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

## **3. Мясо для салата мясного**

а) отваривают, жарят;

б) жарят, запекают;

в) отваривают, запекают;

г) припускают, жарят.

## **4. Салаты украшают**

а) зеленью, морепродуктами;

б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

г) овощами, зеленью.

## **5. Определите состав салатов:**

| <b>А. Салат мясной</b> | <b>Продукты</b>       | <b>Б. Салат столичный</b> |
|------------------------|-----------------------|---------------------------|
|                        | 1. Птица              |                           |
|                        | 2. Майонез            |                           |
|                        | 3. Яйца               |                           |
|                        | 4. Крабы              |                           |
|                        | 5. Говядина (свинина) |                           |

|  |              |  |
|--|--------------|--|
|  | 6. Огурцы    |  |
|  | 7. Салат     |  |
|  | 8. Картофель |  |
|  | 9. Грибы     |  |

### Тема: «Сладкие блюда и напитки»

**Выберите правильный ответ**

**1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°;
- б) 55°;
- в) 65°;
- г) 40°;

**2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления**

**1 кг густого киселя?**

- а) 20-30 г;
- б) 100-120 г.;
- в) 15-20 г;
- г) 60-80 г.

**3. К горячим сладким блюдам относятся:**

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг маннй, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

**4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе**

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**5. К желированным сладким блюдам относятся:**

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**6. . Установите соответствие определений для следующих блюд:**

|           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| 1. Желе   | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси     |
| 2. Мусс   | Б. Прозрачная студнеобразная масса                     |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем   | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции       |

Приложение №

**Фонд оценочных средств**

для проведения аттестации

по

Основной образовательной программе 16675 «Повар»

***Профессиональная подготовка***

г.Екатеринбург  
2024 год

**Комплект оценочных средств**

1. Место (время) выполнения задания на рабочем месте в аудитории

2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

### **Тест «Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте»**

Инструкция: Выберите один правильный вариант ответа

1. Что входит в понятие охрана труда:
  - а) трудовое законодательство;
  - б) техника безопасности;
  - в) промышленная санитария и личная гигиена труда;
  - г) все выше названное.
2. В чем опасность яркого освещения рабочего места:
  - а) усталость и физическое недомогание;
  - б) снижение зрения;
  - в) увеличение травм;
  - г) конъюнктивит глаз;
  - д) ошибки при выполнении точной работы.
3. Какой вид инструктажа проводится при изменении технологического процесса:
  - а) вводный;
  - б) внеплановый;
  - в) первичный на рабочем месте;
  - г) текущий(целевой);
  - д) повторный.
4. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу:
  - а) вводный;
  - б) внеплановый;
  - в) первичный на рабочем месте;
  - г) текущий(целевой);
  - д) повторный.
5. Какие несчастные случаи подлежат специальному расследованию:
  - а) легкие травмы;
  - б) с инвалидностью;
  - в) смертельные;
  - г) групповые.
6. Что следует понимать под требованиями ОТ:
  - а) это требования которые содержатся в кодах и в нормативных технических документах;
  - б) это требования содержащиеся в федеральных законах, законов субъектов РФ и иных нормативных правовых актах ТБ ОТ, которые устанавливает правила, процедуры и критерии направленные на сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности ;
  - в) это правила, процедуры и критерии, направленные на сохранения жизни здоровья работников в процессе трудовой деятельности ;

г)это требования которые содержатся в «основных правилах о ОТ».

7. В каком документе изложены требования безопасности к производственному процессу и оборудованию:

- а)справочник;
- б)инструкция;
- в)техническая документация;
- г)отраслевые правила и нормы.

8.. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований безопасности:

- а)не может;
- б)может;
- в)может отказаться от работы до устранения опасности;
- г)только по решению руководителя работ.

9. Являются ли идентичными понятия охраны труда и техники безопасности?

- а) Оба понятия равнозначны ;
- б)нет,ибо ТБ является составной частью ОТ;
- в)нет,т.к. ТБ шире понятия ОТ;
- г)да,т.к. ТБ это система сохранения и здоровья работающих.

10.К какой единицей измеряют яркость:

- а) люкс;
- б)кандела;
- в)люмен;
- г)нит.

11.Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:

- а) 24 ч;
- б) 28 ч;
- в) 32ч;
- г) 36ч.

12.Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:

- а) анемометр;
- б) термометр;
- в) термограф;
- г) психометр.

13. Какой ответственности нет за нарушение законодательства об охране труда:

- а) дисциплинарной;
- б) общественной;
- в) административной;
- г) материальной.

14.Какой единицей измеряют освещенность:

- а) люкс;
- б) кандела;

в) люмен;

г) нит.

15. Что из перечисленного ниже относится к качественным показателям освещения:

а) световой поток;

б) сила света;

в) фон;

г) освещенность.

16. Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии:

а) целевой;

б) внеплановый;

в) первичный;

г) вводный.

17. Повреждение поверхности тела под воздействием электрической дуги или больших токов проходящих через тело человека:

а) электрический знак;

б) электрически ожог;

в) электроофтальмия;

г) электрический удар.

18. Объем производственных помещений на одного работающего должен быть не менее:

а) 5 м<sup>3</sup>;

б) 10 м<sup>3</sup>;

в) 15 м<sup>3</sup>;

г) 20 м<sup>3</sup>.

### **Экзаменационный билет №-1**

1. Классификация супов. Правила варки сложных заправочных супов.

2. Приготовление каш различной консистенции. Определение количества жидкости для варки каш.

3. Электробезопасность.

### **Экзаменационный билет №-2**

1. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.

2. Формы нарезки картофеля, капусты, лука.

3. Универсальный привод для мясных цехов ПМ- 1,1.

### **Экзаменационный билет №-3**

1. Правила варки макаронных изделий, бобовых, блюда, подача.

2. Мясо отварное, подбор гарниров, соусов.

3. Электробезопасность, оказание первой помощи при поражении электрическим током.

#### **Экзаменационный билет №4**

1. Особенности приготовления борщей, щей.
2. Разделка баранины, свинины, сортировка частей.
3. Санитарные требования к личной гигиене повара.

#### **Экзаменационный билет № 5**

1. Заправочные супы. Рассольники, солянки. Ассортимент супов.
2. Растительные масла, виды, получение масел, условия и сроки хранения.
3. Организация рабочего места повара.

#### **Экзаменационный билет №6**

1. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов.
3. Виды рыбных консервов, требования к качеству, хранение.

#### **Экзаменационный билет №7**

1. Мясо, жаренное порционными кусками, бифштекс, филе, лангет подача.
2. Крахмал, сахар, хранение.
3. Мясорубка МИМ-82.

#### **Экзаменационный билет № 8**

1. Блюда и гарниры из жареных овощей. Картофель фри, котлеты морковные, картофельные. Кабачки, баклажаны, помидоры жареные.
2. Организация работы горячего цеха.
3. Электробезопасность.

#### **Экзаменационный билет №9**

1. Соус красный основной и его производные.
2. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов: бифштекс, шницель, фрикадельки, люля-кебаб.
3. Электросковорода СНЭ-0,2.

#### **Экзаменационный билет №10**

1. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.
2. Рыба отварная, подбор гарнира, соусов.
3. Шкаф жарочный ШЖЭ-2.

#### **Экзаменационный билет №11**

1. Блюда из рыбной котлетной массы. Тефтели рыбные, тельное из рыбы.
2. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.
3. Тестомесильная машина ТММ-1М.

#### **Экзаменационный билет -№12**

1. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рагу овощное.
2. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками. Бефстроганов, поджарка, шашлык по – кавказски.
3. Качество пищевых продуктов и методы их определения.

#### **Экзаменационный билет №13**

1. Блюда из рубленого мяса: бифштекс рубленый, котлеты полтавские, люля-кебаб.
2. Солянка мясная сборная, солянка грибная.
3. Крупы.

#### **Экзаменационный билет №14**

1. Блюда из запеченного мяса. Запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом.
2. Плита электрическая ЭП-2М.
3. Профилактика пищевых отравлений.

#### **Экзаменационный билет №15**

1. Солянка мясная сборная, солянка грибная.
2. Блюда из макаронных изделий. Макаронник. Лапшевник с творогом.
3. Электробезопасность.

#### **Экзаменационный билет №16**

1. Блюда из запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.
2. Вкусовые продукты. Чай, кофе.
3. Характеристика предприятий общественного питания.

### **Экзаменационный билет №17**

1. Разделка рыбы на филе.
2. Соусы холодные. Салатная заправка, маринады.
3. Привод универсальный ПУ-0, 6 для горячих цехов.

### **Экзаменационный билет №18**

1. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба жареная фри. Рыба в тесте жареная.
2. Колбасные изделия.
3. Электробезопасность.

### **Экзаменационный билет №19**

1. Блюда из мяса, тушенного мелкими кусками. Азу, плов, гуляш.
2. Мясорубка МИМ-82.
3. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы.

### **Экзаменационный билет- № 20**

1. Щи из свежей капусты, Борщи.
2. Блюда из картофельной массы: зразы картофельные, рулет картофельный.
3. Органолептическая оценка качества мороженого мяса.

### **Экзаменационный билет № 21**

1. Правила варки заправочных супов.
2. Полуфабрикаты порционные из филе говядины: бифштекс, филе лангет.
3. Сыры. Виды сыров, требования к качеству, сроки хранения.

### **Экзаменационный билет № 22**

1. Жарка мяса порционными кусками: бифштекс филе лангет, подача.
2. Блюда из макаронных изделий. Макаронник. Лапшевник с творогом.
3. Обработка птицы, полуфабрикаты из птицы. Заправка птицы « в кармашек».

### **Экзаменационный билет № 23**

1. Мясо, тушенное порционными кусками. Мясо духовое.
2. Разделка передней четвертины говяжьей полутуши.
3. Электробезопасность.

### **Экзаменационный билет № 24**

1. Блюда из котлетной массы. Зразы рубленые. Рулет с макаронами.
2. Соус белый основной и его производные: соусы сметанные, молочные.
3. Электробезопасность.

### **Экзаменационный билет № 25**

1. Блюда из морепродуктов. Кальмары в соусе. Креветки с соусом, креветки запеченные.
2. Солянка мясная сборная.
3. Мясорубка МИМ-82.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2011.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2012.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2010.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2011.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2011.

### Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2007.
2. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2007.
3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2010.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2012.