

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено  
На заседании МК кулинарного  
профиля  
Председатель МК  Н.В. Зайцева  
«27» *июль* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
«28» *сентября* 2021 г.



---

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих

Наименование 16675 Повар ( Профессиональный стандарт Повар)  
Уровень квалификации: 4 уровень квалификации  
Срок обучения: 160 часов  
Форма обучения: очная

КОМАРИЧИ  
2021

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум».

Разработчики:

Зайцева Надежда Владимировна-преподаватель ГБПОУ КМТТ

Сомсикова Алеся Викторовна-мастер производственного обучения

Игнатова Елена Анатольевна- мастер производственного обучения

Фаустова Елена Ивановна- мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ	5
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ	8
4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ	10
5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	15
6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	16

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основная образовательная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комаричский механико-технологический техникум» - комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии 16675 Повар, 3 уровень квалификации.

Программа предназначена для обучения лиц, ранее не имеющих профессии рабочего или должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Программа профессионального обучения может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Профессиональный стандарт Повар регистрационный № 557 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№ 610н);

- Приказ Минобрнауки России от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Результаты обучения по программе профессиональной подготовки определяются приобретаемыми слушателями профессиональными компетенциями, т.е. их способностью применять знания, умения, практический опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Лица, успешно освоившие программу профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар (3 уровень квалификации), получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации Повар, 3 разряда.

Срок освоения программы профессиональной подготовки – 260 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результатом освоения образовательной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар является овладение слушателями видами профессиональной деятельности и соответствующими его компетенциями.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ВД 1 Приготовление блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</p>	<p>ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p>
		<p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p>		<p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
		<p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p>	<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p>	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
		<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>		<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
			<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	

<p>ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий.</p>	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.		Правила и технологии расчетов с потребителями.
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара.		
	Приготовление блюд из творога по заданию повара.		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.		
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.		
	Приготовление горячих напитков по заданию повара.		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.		

		<p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p>	<p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>				
<p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p>	<p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p>	<p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</p>		<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p>	<p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p>	<p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p>	<p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата*
1	2
<b>ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</b>	
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– применение и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– содержание рабочего места в соответствии требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– использование весоизмерительного оборудования и уход за ним;</li> <li>- хранение кухонной посуды, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентам;</li> <li>- соответствие расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах, согласно заданию;</li> <li>- использование регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.</li> </ul>
<b>Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям</b>	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– знание, применение рецептуры и технологии приготовления в соответствии с заданием;</li> <li>- оценивание основного и дополнительного сырья, в том числе вкусовых, ароматических веществ;</li> <li>- подготовка основного и дополнительного сырья;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения продуктов используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции;</li> </ul>
Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение условий и сроков хранения продуктов используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции;</li> </ul>
Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>

<p>кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p>	<p>- знание требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению презентации и продаже блюд напитков кулинарных изделий.</p> <p>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов промышленного производства требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения и продажи);</p> <p>– подготовка основного и дополнительного сырья, в том числе вкусовых, ароматических, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>– приготовление, реализация блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- использование по назначению инструментов и инвентаря;</p> <p>– подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартом чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда;</p> <p>– соответствие внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий технологической документации;</p> <p>– порционирование готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для продажи.</p>
<p><b>Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям</b></p>	
<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>	<p>– использование нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– знание, применение рецептуры и технологии приготовления;</p> <p>- знание технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- знание характеристик, требований качества, условий</p>
<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	и сроков хранения, подготовки к использованию основного и дополнительного сырья; - знание правил пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - знание правил соблюдения норм и потерь при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	- соответствие расчетов потребности в основном и дополнительном сырье при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - понимание методики расчетов пищевой ценности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	- порционирование и подготовка к презентации готовой продукции; - понимание технологии наличного и безналичного расчета с потребителями; - знание технологии оформления внешнего вида и упаковки готовой продукции; - знание правил охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
Правила и технологии расчетов с потребителями	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

#### 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ

Нормативный срок освоения образовательной программы профессионального обучения подготовки рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар 3 уровень квалификации составляет 260 академических часов.

Цели реализации программы профессиональной подготовки направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего в целях получения профессии 16675 Повар

Программа профессиональной подготовки включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- программу учебного модуля;

- оценочные и методические материалы.

В программе применена модульная система построения. Это допускается ст. 13, п.3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Профессиональный модуль – часть программы профессионального обучения, предусматривающий подготовку слушателей к осуществлению трудовых функций. Программа профессионального обучения состоит из:

- профессионального модуля - 150 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика - 66 часов;

Функции программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара:

- синхронизация теории и практики в обучении;
- тематическое планирование содержания теоретической и практической частей обучения;
- распределение содержания обучения по видам нагрузки.

*Материально – технические условия реализации программы.*

Реализация программы профессионального обучения обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических заданий и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- мастерская «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 15 слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).
- Оборудование мастерской «Поварское дело»: планетарный миксеры, печь пароконвекционная, дегидратор , термомикс термостат погружной, слайсер, весы настольные электронные CAS, плита индукционная, фритюрница, блендер, шкаф шоковой заморозки, упаковщик вакуумный, гомогенизатор, шкаф холодильный, кремер-сифон, печь микроволновая, мясорубка, , машинка для пасты, льдогенератор.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

*Учебно-методическое обеспечение программы.*

- профессиональный стандарт по профессии «Повар» регистрационный № 557;
- комплект оценочных средств;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- информационное обеспечение.

*Информационное обеспечение обучения.*

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.): учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
  2. Лутошкина Г.Г. – Техническое оснащение и организация рабочего места (4-е издание) учебник топ -50. М.: Издательский центр «Академия» 2018.г.
  3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. –Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2017.г.
  4. Матюхина З.П. - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) М.: Издательский центр «Академия», 2018.
  5. Потапова, И.И. – Основы калькуляция и учета (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия» 2018.г.
  6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 11-е изд., учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2018.
  7. Усов В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2018.
  8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
  9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2018.
  10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд. ) учебник М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- Справочники:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм. и доп. – М.: ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова Часть 1. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013.

3. Сеничкина Г.В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г.В. Сеничкина - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014.

4. Есина С.И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014.

5. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Шеф Арт»

3. «Ресторанные ведомости»

4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания /<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания

/<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

*Кадровые условия реализации программы.*

Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и/или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

*Оценка качества освоения программы.*

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем профессионального модуля программы и проводится в виде зачетов, по результатам которых выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование) в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план основной программы профессионального обучения  
*программа профессиональной подготовки по профессии рабочих,  
должностям служащих 16675 Повар(3 уровень квалификации).*

Код	Элементы учебного процесса в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Виды учебной нагрузки, в часах					Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	УП	ПП	ПА форма/ часы	
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.						
МДК.01.01	Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.	14	6\0	-	-	ДЗ/2	22
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.	72	24\30	-	--	ДЗ/2	128
УП.01	Учебная практика	-	-	30	-	3/6	36
ПП.01	Производственная практика	-	-	-	60	3/6	66
К. 00							2
ИА. 00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)						6
Объем часов по видам нагрузки		86	30\30	30	60	16	
Всего часов							260

### Условные обозначения

ОПД – общепрофессиональная дисциплина  
 ПМ – профессиональный модуль  
 МДК – учебная дисциплина  
 ТЗ – теоретические занятия

ПЗ – практические занятия  
 ЛБ – лабораторные работы  
 УП – учебная практика  
 ПП – производственная практика  
 К - консультации

ПА – промежуточная аттестация; формы:  
 Э – экзамен; З – зачет;  
 ДЗ – зачет с оценкой;  
 ИА – итоговая аттестация.

## 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график основной программы профессионального обучения программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих должностям служащих 16675 Повар (3 уровень квалификации).

код	Элементы ОППО	Учебные недели и нагрузки в часах						
		даты	даты	даты	даты	даты	даты	даты
		1	2	3	4	5	6	7
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.							
МДК.01.01	Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.							
УП.01	Учебная практика							
ПП.01	Производственная практика							
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)							
Недельная нагрузка								
Всего часов								
Количество месяцев обучения								

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено  
На заседании МК кулинарного  
профиля  
Председатель МК Н.В. Зайцева  
«\_\_\_» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
«\_\_\_» 2021 г.

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ 01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой  
продукции под руководством повара**

КОМАРИЧИ  
2021

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 16675 Повар (3 уровень квалификации) и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом деятельности приготовление блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - демонстрация навыков по подборе технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов и безопасное его использование в работе; - демонстрации навыков при соблюдении стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе; - демонстрация навыков по применению стандартов и нормативно-технологической документации при приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	- демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.

	<ul style="list-style-type: none"><li>- методы и правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении;</li><li>- демонстрация навыков по подготовке основного и дополнительного сырья;</li><li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li><li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места и подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li><li>- осуществление расчета необходимого количества сырья для приготовления и оформления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li><li>- соблюдение санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li><li>- демонстрировать навыки по безопасному упаковыванию готовой кулинарной продукции на вынос.</li></ul>
--	---

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Код	Элементы профессионального модуля	Виды учебной нагрузки, в часах					Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	УП	ПП	ПА форма/ часы	
МДК.01.01	Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.	14	6/0	-	-	ДЗ/2	22
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.	72	24/30	-	-	ДЗ/2	128
УП.01	Учебная практика	-	-	30	-	З/6	36
ПП.01	Производственная практика	-	-	-	60	З/6	66
Объем нагрузки по видам		86	30\30	30	60	16	
Всего часов							252

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой  
продукции под руководством повара.

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузки в часах						
		даты	даты	даты	даты	даты	даты	даты
		1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.01	Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.							
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.							
УП.01	Учебная практика							
ПП.01	Производственная практика							
ПА	Промежуточная аттестация							
Недельная нагрузка								
Всего часов по модулю								
Количество месяцев обучения модулю								

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарной продукции под руководством повара

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций, наименование видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ)
<b>ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>			
<b>МДК 01.01. Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.</b>	<p>Тема 1.1. Организация работы и техническое оснащение рабочего места повара при производстве блюд напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Характеристика предприятий общественного питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>2. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кулинарном цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	Лекция	<b>4</b>
	Тема 1.1.1. Решение производственных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документаций, используемой при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции	Практическое занятие	<b>2</b>
	Тема 1.1.2. Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе.	Практическое занятие	<b>2</b>
	<p>Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>1. Организация и требования производственной санитарии и личной</p>	Лекция	<b>4</b>

	<p>гигиены в организациях питания.</p> <p>2. Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</p>		
	Тема 1.2.1. Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе.	Практическое занятие	<u>2</u>
	<p>Тема 1.3. Ассортимент, характеристика, требование к качеству и подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>1. Ассортимент основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении.</p> <p>3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p>	Лекция	<u>6</u>
	Зачетное занятие	Контрольный урок	<u>2</u>
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.</b>	<p>Тема 2.1. Организация процесса приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции.</p> <p>1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</p> <p>2. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>3. Правила пользования сборниками рецептов приготовления блюд.</p>	Лекция	<u>6</u>
	Тема 2.1.1. Тренинг по безопасному использованию технологического оборудования для приготовления кулинарной продукции.	Практическое занятие	<u>2</u>
	Тема 2.1.2. Решение производственных задач по соблюдению санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности	Практическое занятие	<u>2</u>

	<p>Тема 2.2. Правила подбора сочетания основного и дополнительного сырья при приготовлении кулинарной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы минимизации отходов сырья, используемого при приготовлении кулинарной продукции с учетом соблюдения требований качества.</li> <li>2. Взаимозаменяемость сырья при изготовлении кулинарной продукции. Рациональное использование сырья при изготовлении кулинарной продукции.</li> </ol>	Лекция	<b>4</b>
	Тема 2.2.1. Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кулинарной продукции.	Практическое занятие	<b>2</b>
	Тема 2.2.2. Аккуратное и экономное использования сырья в процессе приготовления блюд напитков и другой кулинарной продукции.	Практическое занятие	<b>2</b>
	Тема 2.2.3. Тренинг отработки умений по подготовке сырья к производству: процеживание, просеивание, протираание, замешивание, измельчение, формование сырья используемого для приготовления кулинарной продукции.	Практическое занятие	<b>2</b>
	<p>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.</li> <li>2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.</li> <li>4. Технология приготовления полуфабрикатов свинины.</li> <li>5. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.</li> <li>6. Органолептические способы определения готовности, использования требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol>	Лекция	<b>12</b>
	Тема 2.3.1. Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.	Практическое занятие	<b>4</b>
	<p>Тема 2.4 Процессы приготовления и подготовки к реализации супов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и ассортимент супов. Приготовление бульонов,</li> </ol>	Лекция	<b>10</b>

	<p>отваров и гарниров для супов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Приготовление заправочных супов.</li> <li>3. Приготовление молочных и пюреобразных супов.</li> <li>4. Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов.</li> <li>5. Правила и техника подачи супов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol>		
	<p>Тема 2.4.1. Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления супов.</p>	<p>Практическое занятие</p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Лабораторная работа № 1. Технология приготовления и подготовка к реализации супов.</p>	<p>Лабораторная работа</p>	<p><b>6</b></p>
	<p>Тема 2.5. Технология приготовления и подготовка к реализации горячих соусов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и ассортимент горячих соусов, их значение в питании. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении горячих соусов. Условия и сроки хранения.</li> <li>2. Технологии приготовления и подготовка к реализации соусов на муке.</li> <li>3. Технология приготовления и подготовка к реализации яично - масляных соусов.</li> <li>4. Технология приготовления и подготовка к реализации сладких десертных соусов. Современное применение соусов, дизайн, декор, подача.</li> </ol>	<p>Лекция</p>	<p><b>8</b></p>
	<p>Лабораторная работа № 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов</p>	<p>Лабораторная работа</p>	<p><b>6</b></p>
	<p>Тема 2.6. Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.</li> <li>2. Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>3. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра.</li> <li>4. Приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов.</li> <li>6. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ol>	<p>Лекция</p>	<p><b>12</b></p>

Тема 2.6.1. Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.	Практическое занятие	<b>2</b>
Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.	Лабораторная работа	<b>6</b>
Тема 2.7. Приготовление, оформление подготовка и реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 1. Товароведно-технологическая характеристика сырья. Правила подачи холодных блюд и закусок. 2. Значение и классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды гастрономические товары, консервы (порциями). 3. Салаты и винегреты. 4. Приготовление и презентация закусок: гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	Лекция	<b>10</b>
Тема 2.7.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Практическое занятие	<b>4</b>
Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Лабораторная работа	<b>6</b>
Тема 2.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 1. Классификация и ассортимент сладких блюд. Подготовка сырья и продуктов. Приготовление холодных и горячих напитков. 2. Натуральные фрукты и ягоды. 3. Компоты, фрукты в сиропе. 4. Желирующие сладкие блюда. 5. Приготовление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд.	Лекция	<b>10</b>
Тема 2.8.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Практическое занятие	<b>2</b>
Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Лабораторная работа.	<b>6</b>
Зачетное занятие	Контрольный	<b>2</b>

		урок	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по техники безопасности. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.</li> <li>2. Организация рабочего места, при приготовлении блюд ,напитков кулинарных изделий и другой продукции</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи.</li> <li>4. Приготовление супов.</li> <li>5. Приготовление соусов.</li> <li>6. Приготовление гарниров, блюд из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.</li> <li>7. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки.</li> <li>8. Приготовление горячих, блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>9. Приготовление из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>11. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> </ol>		<b>36</b>
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места повара при приготовлении блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Приготовить холодные блюда, закуски разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Приготовить и порционировать горячие и холодные супы.</li> <li>4. Приготовить соусы разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Приготовить гарниры, блюда яиц, творога, муки.</li> <li>6. Приготовить горячие блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>7. Приготовить блюда из мяса, мясных продуктов.</li> <li>8. Приготовить горячие блюда из домашней птицы, дичи и кролика.</li> <li>9. Приготовить сладкие блюда, десерты, напитки.</li> <li>10. Порционировать блюда, кулинарные изделия и другую кулинарную продукцию, эстетично оформлять блюда.</li> <li>11. Хранить и реализовывать готовую продукцию согласно требованиям нормативных документов.</li> </ol>		<b>66</b>
<b>Всего по модулю</b>			<b>252</b>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено  
На заседании МК кулинарного  
профиля  
Председатель МК Н.В. Зайцева  
«\_\_\_» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
«\_\_\_» 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ОСНОВНЫМ ПРОГРАММАМ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих

Наименование 16675 Повар ( Профессиональный стандарт Повар)  
Уровень квалификации: 3 уровень квалификации

КОМАРИЧИ  
2021

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Программа учебной практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции.

В ходе освоения программы учебной практики слушатель должен получить **практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**Уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
  - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
  - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
  - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
1	2
<p>Прохождение инструктажей по технике безопасности и охране труда. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест кулинарного цеха по заданию повара.</p>	<b>1</b>
<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<b>1</b>
<p>Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи по заданию повара.</p>	<b>4</b>
<p>Приготовление супов, бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление гарниров, блюд из овощей, макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков по заданию повара.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<b>12</b>
<p>Зачетное занятие</p>	<b>6</b>
<b>ВСЕГО (недель/часов)</b>	<b>36</b>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– применение и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– содержание рабочего места в соответствии требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– использование весоизмерительного оборудования и уход за ним;</li> <li>- хранение кухонной посуды, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентам;</li> <li>- соответствие расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах, согласно заданию;</li> <li>- использование регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.</li> </ul>
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов промышленного производства требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения и продажи);</li> <li>– подготовка основного и дополнительного сырья, в том числе вкусовых, ароматических, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– приготовление, реализация блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использование по назначению</li> </ul>
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и	

<p>кулинарных изделий и экономно расходовать его</p>	<p>инструментов и инвентаря;          – подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартом чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;          - соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда;          – соответствие внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий технологической документации;          – порционирование готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для продажи.</p>
<p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>	
<p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>	
<b>Практический опыт</b>	
<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;          Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;          Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;          Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<p>- демонстрировать навыки по последовательности подготовки рабочего места соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;          - демонстрировать навыки по уборке и подготовке оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кулинарного цеха;          - демонстрировать навыки по подбору технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов и безопасное его использование в работе соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе;          - демонстрировать навыки по упаковке и складированию по заданию повара готовой продукции пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;          Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;          Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;          Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по</p>	<p>- демонстрировать навыки по приготовлению блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции;          - демонстрировать навыки по безопасному упаковыванию готовых блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции;          - демонстрировать навыки по презентации блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции;</p>

заданию повара;  
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;  
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;  
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;  
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;  
Приготовление блюд из яиц по заданию повара;  
Приготовление блюд из творога по заданию повара;  
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;  
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;  
Приготовление горячих напитков по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;  
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;  
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;  
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;  
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;  
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;  
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;  
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

- демонстрировать навыки по расчету с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено  
На заседании МК кулинарного  
профиля  
Председатель МК Н.В. Зайцева  
«\_\_\_» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
«\_\_\_» 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ОСНОВНЫМ ПРОГРАММАМ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих

Наименование 16675 Повар ( Профессиональный стандарт Повар)  
Уровень квалификации: 3 уровень квалификации

КОМАРИЧИ  
2021

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа производственной практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций:

- выполнение инструкций и заданий повар по организации рабочего места;

- выполнение заданий повар по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции.

В ходе освоения программы производственной практики слушатель должен получить **практический опыт**:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

- приготовление блюд из яиц по заданию повара;

- приготовление блюд из творога по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

- приготовление горячих напитков по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**Уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
  - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
  - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
  - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Место проведения практики предприятия общественного питания п.Комаричи

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
1	2
<p>Прохождение инструктажей по технике безопасности и охране труда. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест кулинарного цеха по заданию повара.</p>	<b>2</b>
<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<b>4</b>
<p>Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление гарниров, блюд из овощей, макаронных изделий, бобовых. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<b>6</b>
<p>Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p>	<b>6</b>
<p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	<b>6</b>
<p>Зачетное занятие</p>	<b>6</b>
<p><b>ВСЕГО (недель/часов)</b></p>	<b>66</b>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– применение и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– содержание рабочего места в соответствии требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– использование весоизмерительного оборудования и уход за ним;</li> <li>- хранение кухонной посуды, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентам;</li> <li>- соответствие расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах, согласно заданию;</li> <li>- использование регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции.</li> </ul>
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов промышленного производства требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения и продажи);</li> <li>– подготовка основного и дополнительного сырья, в том числе вкусовых, ароматических, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– приготовление, реализация блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использование по назначению</li> </ul>
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и	

<p>кулинарных изделий и экономно расходовать его</p>	<p>инструментов и инвентаря; – подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартом чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</p>
<p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>	<p>и техникой безопасности; – соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда;</p>
<p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>	<p>– соответствие внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий технологической документации; – порционирование готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для продажи.</p>
<p><b>Практический опыт</b></p>	
<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<p>- демонстрировать навыки по последовательности подготовки рабочего места соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - демонстрировать навыки по уборке и подготовке оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кулинарного цеха; - демонстрировать навыки по подбору технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов и безопасное его использование в работе соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе; - демонстрировать навыки по упаковке и складированию по заданию повара готовой продукции пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по</p>	<p>- демонстрировать навыки по приготовлению блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции; - демонстрировать навыки по безопасному упаковыванию готовых блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции; - демонстрировать навыки по презентации блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции;</p>

заданию повара;  
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;  
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;  
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;  
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;  
Приготовление блюд из яиц по заданию повара;  
Приготовление блюд из творога по заданию повара;  
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;  
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;  
Приготовление горячих напитков по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;  
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;  
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;  
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;  
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;  
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;  
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;  
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

- демонстрировать навыки по расчету с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено  
На заседании МК кулинарного  
профиля  
Председатель МК Н.В. Зайцева  
«\_\_\_» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
«\_\_\_» 2021 г.

**Фонд оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ 01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой  
продукции под руководством повара**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих

Наименование 16675 Повар ( Профессиональный стандарт Повар)  
Уровень квалификации: 3 уровень квалификации  
Срок обучения: 260 часов  
Форма обучения: очная

КОМАРИЧИ  
2021

**ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.** К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК.01.01 Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность слушателя к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара; и составляющих его профессиональных компетенций.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность слушателя к выполнению вида профессиональной деятельности составляющих его профессиональных компетенций, в процессе освоения ОПОП в целом.

### 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

*Таблица 1*

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 01.01 Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции	Дифференцированный зачет	- устный опрос на практических занятиях; - проверка выполнения письменных заданий; - оценка подготовки слушателей к практическому занятию - презентация результатов практических занятий.
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	Дифференцированный зачет	-тестирование; - устный опрос на практических занятиях; - проверка выполнения письменных заданий; - оценка подготовки слушателей к практическому занятию -презентация результатов практических занятий.
УП. 01	Зачет	Наблюдения и анализ деятельности слушателей в соответствии с учебной программой. Дневник по

		учебной практике.
ПП. 01	Зачет	Наблюдения и анализ деятельности слушателей в соответствии с технологическим процессом. Отчет по производственной практике.

### 3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩАГО КОНТРОЛЯ

#### 3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК. 01.01 и МДК.01.02

#### 3.3.1. Типовые задания для оценки освоения. Типовые задания для проведения текущего контроля по МДК 01.01 и МДК 01.02:

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по:

МДК 01.01. Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

Контроль и оценка деятельности слушателей по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных слушателем во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по МДК 01.01 и МДК 01.02 проводится в форме практических занятий и лабораторных работ.

Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК 01.01 и МДК 01.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Текущая аттестация слушателей – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью заданий, на практических занятиях.

#### ЗАДАНИЯ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

При изучении МДК 01.01. Организация рабочего места при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Решение производственных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при приготовлении блюд напитков и другой кулинарной продукции.

**Цель работы:** приобретение практических умений по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при приготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2**

Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кулинарного цеха к работе

**Цель работы:** приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет «Технологии»; мастерская «Поварское дело» .

**Время выполнения задания** – 2 часа.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3**

Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кулинарном цехе.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет «Технологии»; мастерская «Поварское дело» .

**Время выполнения задания** – 2 часа.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ**

При изучении МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1**

Тренинг по безопасному использованию технологического оборудования по приготовлению блюд, напитков и другой кулинарной продукции

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кулинарного цеха.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2**

Решение производственных задач по соблюдению санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3**

Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении продукции

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**

Аккуратное и экономное использования сырья в процессе приготовления блюд напитков и другой кулинарной продукции.

**Цель работы:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений в использовании сырья в процессе приготовления блюд.

**Условия выполнения задания:** - учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5**

Тренинг по отработке умений в процессе подготовки сырья к производству.

**Цель работы:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений в процессе подготовки сырья к производству.

**Условия выполнения задания:** - учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** -2 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6**

Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчетам сырья в процессе приготовления кулинарной продукции.

**Условия выполнения задания** – учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 4 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7**

Решения задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления супов.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчетам сырья для приготовления кулинарной продукции.

**Условия выполнения задания** – учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 4 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8**

Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по приготовлению и расчету сырья, составлению технологических карт на блюда и гарниры.

**Условия выполнения задания** – учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9**

Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт на холодные блюда кулинарные изделия, закусок.

**Условия выполнения задания** – учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 4 часа.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10**

Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по расчету сырья и составлению технологических карт на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки.

**Условия выполнения задания** – учебный кабинет «Технологии»

**Время выполнения задания** – 2 часа.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1**

Технология приготовления и подготовка к реализации супов.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению и подготовки к реализации супов.

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 6 часов.

**Методическое обеспечение**-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение:** - электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, ножи поварские, скребки, доски разделочные, поварская игла, посуда для отпуска.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2**

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению горячих соусов.

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 6 час.

**Методическое обеспечение**-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение**:- планетарный миксер; конвекционная печь пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, миски, сита, веселки, ножи поварские, скребки, доски разделочные, посуда для отпуска.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3**

Технология приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению блюд и гарниров.

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 6 часа

**Методическое обеспечение**-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение**:- конвекционная печь, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, поварская игла, посуда для отпуска.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок.

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 6 часа.

**Методическое обеспечение**-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение**:- конвекционная печь, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5**

Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

**Условия выполнения задания** – мастерская «Поварское дело»

**Время выполнения задания** – 6 часа.

**Методическое обеспечение**-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение:-** планетарный миксер; конвекционная печь, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гасроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.

#### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Типовые задания для оценки освоения МДК. 01.01 и МДК.02.01**

**Типовые задания для проведения контрольной работы (комплексный дифференцированный зачет) по МДК 01.01 и МДК 01.02.**

№ 1 (МДК 01.01.)

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания.
2. Какие помещения предприятий общественного питания относятся к вспомогательным.

№ 2 (МДК 01.01.)

1. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания.
2. Сроки и условия хранения и реализации холодных блюд и закусок.

№ 3 (МДК 01.01.)

1. Как организуются рабочие места повара в горячем цехе.
2. Какие существуют потери при хранении продуктов.

№ 4 (МДК 01.01.)

1. В чем отличительные особенности технико - технологической карты.
2. Как правильно организовать рабочее место повара в холодном цехе.

№ 5 (МДК 01.01.)

1. Перечислите документы регламентирующие охрану труда.
2. Какие требования предъявляются к оборудованию рабочего места предприятий общественного питания.

№ 6 (МДК 01.01.)

1. Какие санитарные требования предъявляются к механической кулинарной обработке овощей.
2. Организация работы мясного цеха.

№ 7 (МДК 01.01.)

1. Какие санитарные требования предъявляются к технологии приготовления блюд.
2. Организация работы овощного цеха.

№ 8 (МДК 01.01.)

1. Какие санитарные требования предъявляются к условиям хранения готовой продукции.
2. Организация работы горячего цеха.

№ 9 (МДК 01.01.)

1. Какие факторы обеспечивают изготовление безопасной в санитарном отношении продукции.

2. Организация работы холодного цеха.

№ 10 (МДК 01.01.)

1. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия.

2. Организация проведения бракеража готовой продукции.

№ 11 (МДК 01.01.)

1. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным технологическим циклом.

2. Какие должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей.

№ 12 (МДК 01.01.)

1. В чем заключаются санитарные требования предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

2. Организация работы овощного цеха, оснащение его оборудованием, инвентарем.

№ 13 (МДК 01.01.)

1. В чем отличие производственных потерь от отходов.

2. Требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения и реализации.

№ 14 (МДК 01.01.)

1. Какие нормативные документы регулируют работу предприятий общественного питания.

2. Какие санитарные требования предъявляются к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления холодных блюд.

№ 15 (МДК 01.01.)

1. Перечислите методы определения качества кулинарной продукции.

2. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия сроки хранения.

№ 16 (МДК 01.01.)

1. Перечислите цеха входящие в состав крупных предприятий общественного питания.

2. Как осуществить органолептический анализ блюд из мяса.

№ 17 (МДК 01.01.)

1. Укажите оборудование, посуду, инвентарь используемые при приготовлении блюд из мяса.

2. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при эксплуатации электрооборудования.

№ 18 (МДК 01.01.)

1. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой продукции.

2. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при эксплуатации механического оборудования.

№1 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из жаренных овощей.
2. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы.

№ 2 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из припущенных овощей.
2. Технология приготовления блюда тельное из рыбы.

№ 3 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюда голубцы овощные.
2. Технология приготовления блюда эскалоп из свинины с гарниром.

№ 4 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюда грибы в сметанном соусе запеченные.
2. Технология приготовления блюда жаркое по-домашнему.

№ 5 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из рубленого мяса добавлениям хлеба и без него.
2. Технология приготовления бульонов.

№ 6 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из яиц и творога.
2. Технология приготовления заправочных супов.

№ 7 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из каш.
2. Технология приготовления блюд из котлетной массы.

№ 8 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления блюд из яиц.
2. Технология приготовления запеченных блюд из мяса.

№ 9 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления соусов молочных.
2. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

№ 10 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления тушеных мясных блюд.
2. Технология приготовления горячих блюд из творога.

№ 11 (МДК 01.02.)

1. Технология приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

№ 12 (МДК 01.02.)

1. Составить технологическую схему приготовления компота из сухофруктов.
2. Технология приготовления тушеных мясных блюд.

№ 13 (МДК 01.02.)

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления блюд из жареной птицы.

№ 14 (МДК 01.02.)

1. Составить схему приготовления супа-пюре.

2. Технология приготовления блюд из рыбы жареной.  
№ 15 (МДК 01.02.)
  1. Технологический процесс приготовления горячих и прохладных напитков. Ассортимент. Правила подачи.
  2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.  
№ 16 (МДК 01.02.)
    1. Технология приготовления горячих сладких блюд.
    2. Классификация соусов.  
№ 17 (МДК 01.02.)
      1. Составить технологическую схему заправочных супов.
      2. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.  
№ 18 (МДК 01.02.)
        1. Составить схему приготовления рыбы в тесте.
        2. Технология приготовления железированных блюд.  
№ 19 (МДК 01.02.)
          1. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.
          2. Технология приготовления блюд из субпродуктов.  
№ 20 (МДК 01.02.)
            1. Технология приготовления запеченных блюд из яиц.
            2. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

### **Общие положения**

Целью зачета по учебной и (или) производственной практике является определение уровня сформированности: 1) профессиональных компетенций; 2) практического опыта и умений.

Зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности слушателя на практике) с указанием: видов работ, выполненных слушателем во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Уровень подготовки слушателя при проведении практики оценивается решением – зачтено/не зачтено.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.**

**Задания для проведения промежуточного контроля (учебная практика)**

<b>ЗАДАНИЕ № 1</b>	
<b>Объекты оценивания</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Произвести первичную обработку продуктов Приготовить и отпустить 1 порцию блюда «Солянка домашняя» выходом 400 гр.	
<b>Условия выполнения задания</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место (время) выполнения задания: <u>мастерская «Поварское дело»</u></li> <li>2. Максимальное время выполнения задания: <u>6 часов.</u></li> <li>3. Вы можете воспользоваться оборудованием (инвентарем): <u>Электромясорубка, моечные ванны, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, веселки, ножи поварские, шприцевальные трубочки, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.</u></li> <li>4. Вы можете воспользоваться литературой: <u>учебник «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Сборник рецептов блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания».</u></li> </ol>	

#### Задание № 2

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Суп - лапша домашняя» (1 порцию)

#### Задание № 3

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Окрошка мясная» (1 порцию)

#### Задание № 4

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Борщ Сибирский» (1 порцию)

#### Задание № 5

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Суп картофельный с макаронными изделиями» (1 порцию)

#### Задание № 6

1. Произвести обработку и подготовку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Яичная кашка» (1 порцию)

#### Задание № 7

1. Произвести обработку и подготовку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Яйца запечённые под молочным соусом» (1 порцию)

#### Задание № 8

1. Произвести обработку и подготовку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Драчена» (1 порцию)

#### Задание № 9

1. Произвести обработку и подготовку продуктов

2. Приготовить и отпустить блюдо «Запеканка из творога» (1 порцию)  
Задание № 10
1. Произвести обработку и подготовку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Сырники из творога» (1 порцию)  
Задание № 11
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Овощи припущенные в молочном соусе» (1 порцию)  
Задание № 12
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Картофель жареный во фритюре» (1 порцию)  
Задание № 13
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Крокеты картофельные» (1 порцию)  
Задание № 14
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Грибы в сметанном соусе» (1 порцию)  
Задание № 15
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Рыба фри» (1 порцию)  
Задание № 15
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Тельное из рыбы» (1 порцию)  
Задание № 16
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Рыба жареная восьмеркой» (1 порцию)  
Задание № 17
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Рыба запечённая с помидорами» (1 порцию)  
Задание № 18
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Рыба жареная в тесте» (1 порцию)  
Задание № 19
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Кальмары тушеные в сметане» (1 порцию)  
Задание № 20
1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Плов из мидий» (1 порцию)  
Задание № 21
1. Произвести обработку и подготовку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Пончики» (1 порцию)

Задание № 22

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Рулет из мяса» (1 порцию)

Задание № 23

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Эскалоп» (1 порцию)

Задание № 24

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Антрекот» (1 порцию)

Задание № 25

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо котлета «по - киевски» (1 порцию)

Задание № 26

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Котлета отбивная» (1 порцию)

Задание № 27

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Лангет» (1 порцию)

Задание № 28

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Поджарка из свинины» (1 порцию)

Задание № 29

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Зразы рубленые» (1 порцию)

Задание № 30

1. Произвести первичную обработку продуктов
2. Приготовить и отпустить блюдо «Язык отварной» (1 порцию)

## Критерии оценивания

Ф.И.О. слушателя, № задания	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Организация рабочего места	Содержание рабочего места	Правильное использование разделочных досок	Раздельное использование контейнеров под мусор	Правильное безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	Рациональный расход продуктов	Правильность выполнения тех-их операций	Визуальная оценка					Всего баллов
									Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Оригинальность оформления	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Максимальная оценка критерия – 2 балла

Шкала оценивания выполнения задания по приготовлению блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

26 - 25 баллов – «5»

24 – 23 баллов – «4»

22- 21 баллов – «3»

20 и менее баллов по заданию промежуточной аттестации учебной практики не освоено слушателем.

### **5.2.2 Форма аттестационного листа**

#### **(Характеристика профессиональной деятельности слушателя во время учебной практики)**

Зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФНО

Слушатель программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **16675 Повар**  
код и наименование

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

**ПМ.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.**

наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. в ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

**Освоенные компетенции ПК 1- ПК 2**

Виды и объем работ, выполненных слушателем во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями	Оценка			
		2	3	4	5
Прохождение инструктажей по технике безопасности и охране труда. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря. Уборка рабочих мест кулинарного цеха по заданию повара.	Изучена общая информация о ПОП, режим работы, пожарной безопасностью, производственной санитарии и личной гигиены, правилами охраны труда.				
Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.				
Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи по заданию повара.	Приготовление полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарной продукции.				
Приготовление супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.	Осуществляет обработку, подготовку основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарной продукции.				
Приготовление гарниров, блюд из овощей, макаронных изделий, бобовых. Приготовление горячих блюд из яиц, творога муки по заданию повара.	Подготавливает рабочее место, осуществляет подготовку основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарной продукции.				
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков по заданию повара. Порционирование и раздача блюд. Помощь повару в производстве сложных, фирменных блюда их презентация. Прием и оформление платежей, упаковка готовых блюд, напитков кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Осуществляет хранения и реализацию готовой кулинарной продукции с учетом требований к качеству. Осуществляет упаковку готовых полуфабрикатов и изделий, складирование пищевых продуктов согласно товарному соседству и с учетом требований к безопасности и условия хранения по заданию повара.				

**Виды и качество выполнения работ**

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности слушателями во время учебной практики**

В ходе учебной практики слушателями освоены профессиональные умения, приобретен первоначальный практический опыт по виду профессиональной деятельности 16675 Повар (ПК 1-2.) Оценка по учебной практике \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г

\_\_\_\_\_  
Руководитель практики от КМТТ (ФНО)

\_\_\_\_\_  
подпись

## Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

### Задания для проведения промежуточного контроля (производственная практика)

ЗАДАНИЕ № 1	
Объекты оценивания	Критерии оценивания
Приготовить и отпустить 1 порцию блюда: 1. Борщ украинский выходом 500 гр. 2. Соус луковый выходом 75 гр.	
<b>Условия выполнения задания</b> 5. Место (время) выполнения задания: <u>мастерская «Поварское дело»</u> 6. Максимальное время выполнения задания: <u>6 часов.</u> 7. Вы можете воспользоваться оборудованием (инвентарем): <u>Электромясорубка, моечные ванны, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гостроемкости, противни, миски, сита, веселки, ножи поварские, шприцевальные трубочки, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.</u> 8. Вы можете воспользоваться литературой: <u>учебник «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Сборник рецептов блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания».</u>	

#### Задание № 1

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Борщ украинский
2. Соус луковый

#### Задание № 2

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Щи из квашеной капусты
2. Жаркое по-домашнему

#### Задание № 3

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-пюре картофельный
2. Бифштекс рубленый

#### Задание № 4

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суфле из птицы
2. Соус паровой

#### Задание № 5

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Солянку сборную мясную
2. Зразы картофельные

#### Задание № 6

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рыбу запеченую по-московски
2. Крокеты картофельные

#### Задание № 7

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Солянку рыбную на сковороде.
2. Суп-пюре гороховый

Задание № 8

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рыбу жареную в тесте
2. Бульон прозрачный из рыбы

Задание № 9

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Грибы запеченные в сметанном соусе
2. Омлет с овощами

Задание № 10

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Пудинг творожный
2. Соус клюквенный

Задание № 11

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рыбу фаршированную
2. Запеканку рисовую с творогом

Задание № 12

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Креветки отварные в соусе
2. Лапшевник с творогом

Задание № 13

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рассольник ленинградский
2. Бефстроганов

Задание № 14

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-лапша домашняя
2. Сырники из творога

Задание № 15

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рагу из птицы
2. Вареники ленивые

Задание № 16

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-пюре из тыквы.
2. Орешки по-русски (творожные)

Задание № 17

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Зразы донские
2. Суп харчо

Задание № 18

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Котлеты рыбные
2. Соус кисло-сладкий

Задание № 19

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Тельное
2. Соус белый с овощами

Задание № 20

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-пюре из птицы
2. Соус сметанный с томатом

Задание № 21

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рыбу жареную с зеленым маслом
2. Картофель в молоке

Задание № 22

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рагу овощное
2. Языки отварные

Задание № 23

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Голубцы
2. Овощное ризотто

Задание № 24

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рулетки с сыром
2. Пудинг творожный

Задание № 25

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Омлет смешанный
2. Бифштекс

Задание № 26

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Омлет фаршированный
2. Шницель натурально-рубленный

Задание № 27

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-пюре из тыквы.
2. Орешки по-русски (творожные)

Задание № 28

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Креветки отварные в соусе
2. Лапшевник с творогом

Задание № 29

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Рыбу запеченую по-московски
2. Крокеты картофельные

Задание № 30

Приготовить и отпустить 1 порцию блюда:

1. Суп-пюре картофельный
2. Бифштекс рубленый

## Критерии оценивания

Ф.И.О. слушателя, № задания	Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Организация рабочего места	Содержание рабочего места	Правильное использование разделочных досок	Раздельное использование контейнеров под мусор	Правильное безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	Рациональный расход продуктов	Правильность выполнения тех-их операций	Визуальная оценка					Всего баллов
									Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Оригинальность оформления	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Максимальная оценка критерия – 2 балла

Шкала оценивания выполнения задания по приготовлению блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

26 - 25 баллов – «5»

24 – 23 баллов – «4»

22- 21 баллов – «3»

20 и менее баллов по заданию промежуточной аттестации производственной практики не освоено слушателем.

### **5.3.2 Форма аттестационного листа (Характеристика профессиональной деятельности слушателя во время производственной практики)**

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности слушателя на практике) с указанием видов работ, выполненных слушателями во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Слушатель программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **16675 Повар**  
код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.**  
наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часа с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_  
**Освоенные компетенции ПК 1- ПК 2.**

## Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных слушателем во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка			
		2	3	4	5
Прохождение инструктажей по технике безопасности и охране труда.	Изучена общая информация о ПОП, режим работы, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены, правилами охраны труда.				
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест кулинарного цеха по заданию повара.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.				
Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарной продукции.	Осуществляет обработку, подготовку основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков и кулинарной продукции.				
Оценивать качества сырья, подготавливать продукты с учетом требований последовательности ведения технологического процесса приготовления кулинарных изделий.	Оценивает качество сырья.				
Приготовление блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции	Готовит полуфабрикаты, блюда, напитки и другую кулинарную продукцию разнообразного ассортимента.				
Порционирование и раздача блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции	Осуществляет порционирование и раздачу готовых блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции.				
Упаковывать готовую продукцию и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарной продукции с учетом требований к безопасности и условия хранения по заданию повара.	Осуществляет упаковку готовых полуфабрикатов и изделий, складирование пищевых продуктов согласно товарному соседству и с учетом требований к безопасности и условия хранения по заданию повара.				
Хранить и реализовать готовую продукцию согласно требований нормативной документации.	Осуществляет хранения и реализацию готовой кулинарной продукции с учетом требований к качеству.				

### Характеристика производственной и профессиональной деятельности слушателями во время производственной практики

В ходе производственной практики слушателями освоены профессиональные умения, приобретен первоначальный практический опыт по виду профессиональной деятельности 16675 Повар (ПК 1-2.)

Оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от КМТГ (ФИО) \_\_\_\_\_

подпись

Руководитель практики от предприятия (наименование предприятия, должность, ФИО) \_\_\_\_\_ подпись

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Общие положения

#### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по профессии 16675 Повар 3 уровень квалификации.

Квалификационный экзамен включает выполнение тестового задания и *выполнение практического задания*.

По результатам экзамена выставляется оценка.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу слушателя.

### 6. 2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения квалификационного экзамена

Выполнение практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар (3 уровень квалификации).

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки слушателя, предусмотренного требованиями профессионального стандарта, и определением готовности к профессиональной деятельности.

Перечень теоретических вопросов (тест):

#### Часть - 1 теоретическое задание

#### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте ( например Р=4 – это вы должны дать 4 правильных ответов) .

2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### ЧАСТЬ 1- ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**I.** Выберите правильный ответ.

1. Какие овощи содержат больше крахмала?

а) морковь, редис.

б) огурцы, помидоры.

Р-2

- в) картофель, кукуруза.
2. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков?
- а) особенностями рецептуры котлетной массы? **P-2**
- б) формой полуфабриката? в) видом панировки?
3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки?
- а) тушение **P-4**
- б) варка, жарка, ошпаривание
- в) припускание, пассерование, ошпаривание, опаливание
- II.** Перечислите супы входящие в группу заправочных? **P-8**
- III.** Назовите гарниры используемые при отпуске прозрачных супов? **P-6**
- IV.** По каким признакам классифицируют соусы? **P-6**
- V.** Укажите соотношение норм продуктов для приготовления гречневой рассыпчатой каши? **P-2**
- VI.** Какие блюда приготавливают котлетной из массы? **P-5**
- VII.** Какие способы подачи бефстроганов? **P-3**
- VIII.** Составить схему приготовления смешанного омлета с колбасой? **P-**
- IX.** Чем отличаются вареники ленивые от вареников с творожным фаршем? **P-3**
- X.** Какая температура подачи холодных блюд и закусок? **P-2**
- XI.** Как приготовить какао? **P-6**
- XII.** Какие существуют способы разрыхления теста? **P-3**
- XIII.** Рассчитать количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по данным в III колонке рецептуры № 510 Сборника рецептов, при поступлении 50 килограмм неразделанного среднего карпа

## ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

I. 1 в

2. б

3. в

II. щи, борщи, рассольники, солянки, супы овощные, супы с крупами, супы с макаронными изделиями, супы с бобовыми.

III. из круп, овощей, макаронных изделий, яиц, мяса, рыбы.

IV. 1. по температуре подачи (холодные горячие 2. по

цвету (белый коричневый)

3. по жидкой основе

4. по содержанию загустителя 5. по

консистенции

6. по технологии приготовления

V. 1 кг : 1,5 литров

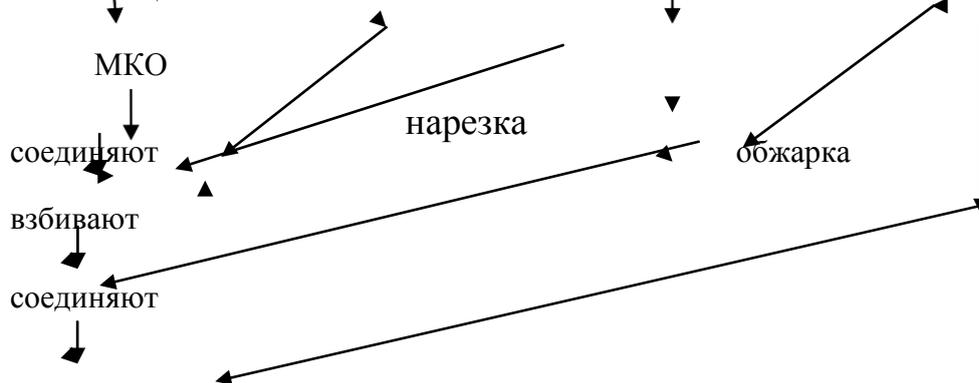
VI. крокеты, зразы, запеканки, рулеты, котлеты

VII. бифштекс

бифштекс с яйцом

бифштекс с луком

VIII. яйцо молоко соль колбаса маслосливочное



жарка, отпуск

**IX.** готовят без теста

**X.** температура подачи 10°- 12°

**XI.** Молоко закипятить и добавить тонкой струйкой

1.какао-порошок смешать с сахаром и соединить с небольшим количеством воды, растереть до однородной массы и добавить в молоко

**XII.** биологический (дрожжи)

химический (сода, углекислый аммоний)

механический (взбивание)

**XIII.** 1) 50 -100                     $x = 30$  кг (после  $x/o$ )                     $x -(100-40)$

2)  $30-100 x - (100-20) = 24$  кг (после жарки)

3)  $24 : 0,075 = 320$  порций

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<b>ЗАДАНИЕ № 1</b>			
<b>Предмет (ы) оценивания</b>	<b>Объект(ы) оценивания</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>
ПК 1, ПК2	Приготовить и отпустить 1 порцию блюда: борщ «Украинский» бифштекс с яйцом	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»	Да/нет
<p><b>Условия выполнения задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место (время) выполнения задания: <u>мастерская «Поварское дело»</u></li> <li>2. Максимальное время выполнения задания: <u>6 часов.</u></li> <li>3. Вы можете воспользоваться оборудованием (инвентарем): <u>электромясорубка, моечные ванны, пароконвектомат, электрическая плита, холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гасроемкости, противни, миски, сита, веселки, ножи поварские, скребки, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.</u></li> <li>4. Вы можете воспользоваться литературой: <u>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.</u></li> <li>5. Составьте технологическую карту на блюдо борщ «Украинский».</li> <li>6. Рассчитайте продукты для приготовления блюда бифштекс с яйцом количество порций 28.</li> <li>7. Организуйте рабочее место.</li> <li>8. Приготовьте блюда борщ «Украинский» и бифштекс с яйцом.</li> </ol>			

### ЗАДАНИЕ № 2

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 20порций для блюда Перец фаршированный сыром.
2. Приготовить и отпустить блюдо Рассольник Ленинградский (1порцию).

### ЗАДАНИЕ № 3

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Солянка сборная мясная.
2. Приготовить и отпустить блюдо Креветки с соусом (1порцию).

### ЗАДАНИЕ № 4

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Суп-лапша домашняя.
2. Приготовить и отпустить блюдо Бефстроганов с гарниром (1порцию).

### ЗАДАНИЕ № 5

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 30порций для блюда Борщ холодный.
2. Приготовить и опустить блюдо Жареная рыба под маринадом (1порцию).

### ЗАДАНИЕ № 6

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 40порций для блюда Запеканка рисовая.
2. Приготовить и отпустить блюдо Запеканка картофельная (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 7

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 40порций для блюда Лапшевник с творогом.
2. Приготовить и отпустить блюдо Гуляш (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 8

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 2порции для блюда Рыба жареная в тесте.
2. Приготовить и отпустить блюдо Азу (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 9

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Рыба запеченная по – московски.
2. Приготовить и отпустить блюдо Голубцы с мясом и рисом 1(порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 10

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 20порций для блюда Тельное с гарниром.
2. Приготовить и отпустить блюдо Рыба жареная с луком по- ленинградски(1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 11

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Кальмары жареные в сухарях.
2. Приготовить и отпустить блюдо Мясо запеченное с сыром (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 12

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 30порций для блюда Голубцы овощные.
2. Приготовить и отпустить блюдо Фрикадельки из кур или бройлеров цыплят (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 13

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 40порций для блюда Грибы в сметанном соусе запеченные.
2. Приготовить и отпустить блюдо Корзиночки с фаршем из птицы 1(порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 14

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 20порций для блюда Рагу овощное.
2. Приготовить и отпустить блюдо Говядина тушеная с черносливом(1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 15

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Омлет с сыром.
2. Приготовить и отпустить блюдо Рыба запеченная в сметанном соусе(1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 16

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 50порций для блюда Сырники из творога.
2. Приготовить и отпустить блюдо Рыба по- русски (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ №17

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 5порций для блюда Пудинг из творога.
2. Приготовить и отпустить блюдо Котлеты или Биточки рыбные (1порцию). ЗАДАНИЕ № 18

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Салат-коктейль.
2. Приготовить и отпустить Тефтели рыбные (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 19

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 50порций для блюда Суфле из кур.
2. Приготовить и отпустить блюдо Сельдь с гарниром (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 20

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для блюда Салат с кальмарами.
2. Приготовить и отпустить блюдо Жюльен из птицы с орехами (2порции).

#### ЗАДАНИЕ № 21

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 50порций для напитка Кисель из свежих ягод.
2. Приготовить и отпустить Печень по-строгановски (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 22

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 10порций для Желе из лимонов, апельсинов.
2. Приготовить и отпустить блюдо Жаркое по-домашнему (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ №23

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 50 порций Блинчиков.
2. Приготовить и отпустить блюдо Плов из свинины или баранины (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 24

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 50порций для блюда Оладьи.
2. Приготовить и отпустить блюдо Рагу из баранины или свинины (1порцию).

#### ЗАДАНИЕ № 25

1. Составить технологическую карту и произвести расчет продуктов на 20порций для блюда Рулет с луком, яйцом.
2. Приготовить и отпустить блюдо Эскалоп (1порцию).