

**Автономная некоммерческая организация
«Центр дополнительного образования Калининград»**

ул. Проф. Баранова, д.б., офис 308, Калининград, 236040
Тел.: 37-58-25, <http://www.cdo-kld.com>, e-mail: cdo-kld@mail.ru
ОКПО 68799492, ОГРН 1103900003019, ИНН/КПП 3906188692/390601001



Н.В. Макарова



В.Ю. Колобухова

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессиональное обучение
16675
«Повар»

Квалификация: 3 разряд

Минимальный уровень образования
принимаемых на обучение: основное общее

Срок обучения: 250 часов



г. Калининград
2025г.

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Требования к уровню подготовки учащихся, обучающимся по программе.	5
3. Учебно-тематический план программы профессионального обучения «Повар».....	9
4. Учебный план программы профессионального обучения «Повар»	13
5. Методические рекомендации по изучению курса Ошибка! Закладка не определена.	13
6. Календарно-тематическое планирование программы обучения «Повар» ..	13
7. Список литературы	14
8. Контрольные задания.....	15

1. Пояснительная записка

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. и Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, ОКПДТР 2018. Действующая редакция (с изменениями 1-7 и поправками на 2018 г.) Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94, и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569), Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Направление образовательной программы «Повар» включает в себя комплекс дисциплин.

Прежде всего, это технология и правила приготовления различных блюд. В свою очередь, технология приготовления кулинарных блюд подразумевает знание различных способов обработки продуктов и рецептуры, нормативов ингредиентов, норм затрат на приготовление, а также правил отпуска готовых блюд.

Категория слушателей:

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

– На обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста и с различным уровнем образования, в том числе не имеющие среднего профессионального и высшего образования.

Организационно-педагогические условия:

Образовательный процесс осуществляется на основании учебного плана и регламентируется расписанием занятий для каждой учебной группы.

Срок обучения: 250 / 9/ 2 (час., нед., мес.)

Режим занятия: 250 часов работы

(понедельник-пятница с 10:30-12:50).

Возможно предусмотрение согласования сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня)

Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная.

Для реализации программы задействован следующий кадровый потенциал:

- Преподаватели предметов – обеспечивают необходимый уровень компетенций обучающихся. Преподавательский состав имеет высшее образование в области соответствующей дисциплины программы или высшее образование в иной области и стаж преподавания по изучаемой тематике не менее трех лет. Необходимо использование при изучении дисциплин эффективных методик преподавания, предполагающих вместе с традиционными лекционно-семинарскими занятиями решение слушателями вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между слушателями.

- Административный персонал – обеспечивает условия для эффективной работы педагогического коллектива, осуществляет контроль и текущую организационную работу

- Информационно-технологический персонал - обеспечивает функционирование информационной структуры (включая ремонт техники, оборудования, макетов иного технического обеспечения образовательного процесса, поддержание сайта).

Содержание программы определяется учебным планом и календарным учебным графиком

Текущий контроль знаний полученных обучающимися посредством самостоятельного обучения (освоения части образовательной программы) проводится в виде устного опроса, собеседования, выполнения практических упражнений и иных формах, установленных преподавателем, который ведет учебные занятия в учебной группе.

Форма аттестации по Программе проводится в форме свободного ответа на экзаменационные вопросы.

Оценочными материалами по Программе являются вопросы, возможен один правильный ответ.

Методическими материалами к Программе являются Учебники, Инструкции которые изучаются при освоении Программы.

2. Требования к уровню подготовки учащихся, обучающимся по программе

Категория слушателей:

– лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
– лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

– На обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие высшего или среднего профессионального образования.

Требования к результатам освоения программы

Должен знать:

- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд в кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- порядок пользования Сборником рецептов блюд в кулинарных изделия для предприятия общественного питания.

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;

- правила санитарии и гигиены;

- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;

- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;

- потрошить рыбу, птицу, дичь;

- размораживать мясо, рыбу;

- обрабатывать субпродукты и др.;

- подготавливать сырье для изготовления теста;

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

- соблюдать режим технологического процесса;

- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;

- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Слушатель, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 . Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. В процессе профессиональной деятельности и Поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Слушатель, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

НК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации ХОЛОДНЫХ блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка К реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку К реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку К реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку К реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку К реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка К реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы К работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку К использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку К реализации хлебобулочных изделий.

3. Учебно-тематический план программы профессионального обучения «Повар»

Тема 1. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика повара-универсала.

- 1.1. Назначение профессии повара-универсала.
- 1.2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.
- 1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.
- 1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.
- 1.5. Требования профессии к специалисту.

Тема 2. Условия деятельности.

- 2.1. Личная гигиена.
- 2.2. Санитарно-гигиенические условия. Средства охраны труда.
- 2.3. Социально-психологические факторы деятельности. Социальное окружение, роль и место специалиста в системе внутри коллективных отношений.

Тема 3. Общественное питание в современных условиях.

- 3.1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
- 3.2. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.
- 3.3. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности.

Тема 4. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

- 4.1. Основные понятия.
- 4.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

- 5.1. Классификация кулинарной продукции.
- 5.2. Ассортимент кулинарной продукции.

Тема 6. Обработка овощей, плодов, грибов.

- 6.1. Технологические свойства овощей.
- 6.2. Технологический процесс механической обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, листовых, десертных).
- 6.3. Виды нарезки овощей.
- 6.4. Требования к качеству и хранению овощей.

Тема 7. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

- 7.1. Оборудование заготовочного рыбного цеха.
- 7.2. Характеристика сырья.
- 7.3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.
- 7.4. Обработка и использование рыбных отходов.

7.5. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.

7.6. Обработка нерыбного водного сырья.

Тема 8. Обработка мяса.

8.1. Оборудование заготовочного мясного цеха.

8.2. Характеристика сырья и схема механической обработки мяса.

8.3. Разделка говяжьих туш, туш баранины, телятины, свинины.

8.4. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

8.5. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины.

8.6. Полуфабрикаты из рубленого мяса, котлетной массы.

8.7. Обработка поросят и субпродуктов.

8.8. Требования к качеству и сроки хранения.

Тема 9. Обработка птицы, дичи, кролика.

9.1. Характеристика сырья.

9.2. Кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.

9.3. Приготовление полуфабрикатов и использование пищевых отходов.

9.4. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.

Тема 10. Супы.

10.1. Значение супов в питании, классификация супов.

10.2. Приготовление бульонов.

10.3. Прозрачные супы.

10.4. Пюре-образные супы.

10.5. Заправочные супы.

10.6. Молочные супы.

10.7. Холодные супы.

10.8. Сладкие супы.

10.9. Требования к качеству и хранению супов.

Тема 11. Соусы.

11.1. Значение соусов в питании, их классификация.

11.2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.

11.3. Мясные соусы.

11.4. Рыбные соусы.

11.5. Грибные соусы.

11.6. Молочные соусы.

11.7. Сметанные соусы.

11.8. Яично-масляные соусы.

11.9. Соусы на растительном масле.

11.10. Соусы на уксусе.

11.11. Масляные смеси.

11.12. Требования к качеству соусов, сроки хранения.

Тема 12. Блюда и гарниры из овощей и грибов.

12.1. Значение овощных блюд в питании.

12.2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.

Тема 13. Блюда из яиц и творога.

13. 1. Блюда из яиц.

13.2. Блюда из творога.

13.3. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема 14. Холодные блюда и закуски.

14.1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

14.2. Приготовление гарниров и желе.

14.3. Бутерброды и закуски из хлеба.

14.4. Салаты и винегреты.

14.5. Закуски из овощей и грибов.

14.6. Блюда и закуски и из рыбы.

14.7. Закуски из нерыбного водного сырья.

14.8. Блюда и закуски из мяса и птицы.

14.9. Закуски из яиц.

14.10. Горячие закуски.

14.11. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Тема 15. Сладкие блюда.

15.1. Значение сладких блюд в питании.

15.2. Предварительная подготовка продуктов.

15.3. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.

15.4. Компоты и фрукты в сиропе.

15.5. Желеобразные сладкие блюда.

15.6. Взбитые сливки.

15.7. Мороженое.

15.8. Горячие сладкие блюда.

15.9. Сладкие соусы.

15.10. Требования к качеству сладких блюд.

Тема 16. Напитки.

16.1. Значение напитков в питании.

16.2. Чай.

16.3. Кофе.

16.4. Какао и шоколад.

16.5. Холодные безалкогольные напитки.

16.6. Горячие напитки с вином.

16.7. Национальные русские напитки.

16.8. Требования к качеству.

Тема 17. Технология приготовления блюд и изделий из муки.

17.1. Оборудование кондитерского цеха.

17.2. Значение мучных блюд и изделий в питании.

17.3. Характеристика сырья и его подготовка.

17.4. Способы разрыхления теста, его виды, использование.

17.5. Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из него.

17.6. Фарши.

Тема 18. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

18.1. Оперативное планирование работы производства и заготовочных предприятий.

18.2. Виды меню.

18.3. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

18.4. Нормативная документация предприятий общественного питания.

Тема 19. Техника безопасности.

19.1. Охрана труда.

19.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

19.3. Противопожарная техника.

4. Учебный план программы профессионального обучения «Повар»

Режим занятий утверждается отдельно в каждой группе, справочно:
понедельник-четверг 10:00-16:00

Срок обучения: 250 часов.

№ П /П	Наименование разделов и дисциплин	Все го часов	В том числе:		Формы контроля
			лекции	Практичес кие занятия	
1	Технология приготовления пищи (овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов), мучных кондитерских изделий, соусов	62	52	10	контрольна я работа
2	Основы калькуляции и учета	12	8	4	контрольна я работа
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	16		контрольна я работа
4	Охрана труда на предприятии общественного питания	8	8		контрольна я работа
	Производствен ная практика	150		150	контрольна я работа
	Итоговый контроль	2		2	экзамен
	Итого:	250	84	166	

Часть производственной практики проводится на собственной учебной базе.

7. Список литературы

1. Технология производства продукции общественного питания. Учебник для студентов/ В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др./ М.: Экономика, 2015- 400с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2015. – 619с
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2015. - 295с.
4. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2016-382с.
5. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Учебное пособие/ Пятницкая М.А./М: «Высшая школа», 2016-286с.
6. «Организация обслуживания в ресторанах». Учебное пособие/ Усов В.В./М: Экономика 2008 - 320с.
7. «Справочник официанта». Учебное пособие/ Крымская Б.А./М: Экономика, 2011 . – 390с.
- 8 «Кулинария» учебное пособие/ Т.А.Качурина. Издательский центр «Академия» 2011 -272с.
- 9.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 10.Сборник технологических нормативов. - М. ТОО» Пчелка» 1998г.
- 11.СП 2.3.6.959-00 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное». От 19.03.1991г.
- 12.Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 г.

Дополнительная литература:

1. «Общественное питание»./ Соболев Ф.И./М: Экономика, 2015г.
2. «Сервировка и этикет». ТОО «Харвест», Минск, 2016г..
- 3.Журналы «Вопросы питания», «Известия ВУЗов», «Пищевая технология», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

8. Контрольные задания

В соответствии с требованиями по оценке качества освоения слушателями образовательной программы проводится промежуточная и итоговая аттестация слушателей в форме ответа на вопросы экзаменационных билетов.

Экзаменационный билет №-1

1. Классификация супов. Правила варки заправочных супов.
2. Приготовление каш различной консистенции. Определение количества жидкости для варки каш.
3. Электробезопасность.

Экзаменационный билет №-2

1. Мясной прозрачный бульон. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона.
2. Формы нарезки картофеля, капусты, лука.
3. Универсальный привод для мясных цехов ПМ- 1,1.

Экзаменационный билет №-3

1. Правила варки макаронных изделий, бобовых, блюда, подача.
2. Мясо отварное, подбор гарниров, соусов.
3. Электробезопасность, оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Экзаменационный билет №-4

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

Экзаменационный билет № 5

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

Экзаменационный билет №6

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

Экзаменационный билет №7

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

Экзаменационный билет № 8

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

Экзаменационный билет №9

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

Экзаменационный билет №10

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

Экзаменационный билет №11

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

Экзаменационный билет -№12

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

Экзаменационный билет №13

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

Экзаменационный билет №14

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

Экзаменационный билет №15

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

Экзаменационный билет №16

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

Экзаменационный билет №17

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

Экзаменационный билет №18

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

Экзаменационный билет №19

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

Экзаменационный билет- № 20

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

Экзаменационный билет № 21

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

Экзаменационный билет № 22

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

Экзаменационный билет № 23

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

Экзаменационный билет № 24

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

Экзаменационный билет № 25

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