

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«УТВЕРЖДАЮ»



Ректор ФГБОУ ВО Горский ГАУ

О. К. ГОГАЕВ

09. 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ПОВАР»

Квалификации выпускника: **ПОВАР (4 разряд)**

Код профессии (ОКПДТР)	—	16675
Форма обучения	—	очно-заочная
Базовое образование	—	среднее. н/высшее
Срок обучения	—	4 (четыре) месяца
Количество часов	—	156

Владикавказ, 2024 г.

Пояснительная записка

Учебно-программная документация курса целевого назначения предназначена для обучения по профессии «Повар»

Документация включает:

- пояснительную записку,
- учебный план,
- вопросы тестового контроля,
- список основной и дополнительной литературы и т.д.

При подготовке Поваров производственное обучение проводится на объекте, с которым заключен договор ФГБОУ ГГАУ.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь выполнять самостоятельно все работы, предусмотренные рабочей программой.

В процессе обучения особое внимание должно быть уделено прочному усвоению и выполнению всех требований и правил охраны труда и технике безопасности. В этих целях преподаватель теоретического обучения и инструктор производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

По мере необходимости в программы следует вносить дополнения, заменяя устаревший материал новым.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

После окончания обучения слушатели сдают экзамен, после успешной сдачи которого слушателям выдается свидетельство установленного образца.

Особенности программы рабочей профессии:

- отсутствие общеобразовательных предметов;
- максимальная приближенность к практике;
- высококвалифицированные преподаватели-практики;
- свидетельство по рабочей специальности, предоставляющие право ведения деятельности по выбранному направлению;
- очно-вечерняя форма обучения, позволяющая учиться без отрыва от работы.

Трудоемкость и форма обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 156 часов аудиторных занятий. Учебный период включает 4 месяца, в течение которых начитываются курсы лекций, проводятся лабораторно-практические занятия и принимаются текущие зачёты и экзамены. Все занятия проходят 2-3 раза в неделю в вечернее время (начало в 16:30), что позволяет проходить обучение без отрыва от работы. При этом учебная нагрузка устанавливается не более

14 часов в неделю. Из общего объема 156 аудиторных часов, предусмотренных учебным планом, 40% отведено для лекционных и 60% для лабораторных, практических и самостоятельных занятий.

Цели и задачи получения рабочей профессии «Повар»

Цель: готовность и способность повара 3 и 4 разряда использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ кулинарии.

Категория работников: лица, желающие переквалифицироваться и получить рабочую профессию повара; лица, находящиеся под риском увольнения; выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу.

Предшествующий уровень образования: обучающийся может иметь или не иметь диплом государственного образца о профессиональном образовании по любой специальности.

Обучающийся курса должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

- первичная обработка картофеля, овощей, мяса, рыбы, птицы;
- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. - жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
- запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
- приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Обучающийся профессионального курса должен

Знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству;
- правила раздачи (комплектаций);
- сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Уметь:

- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

Владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания;
- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.

**Программа профессионального обучения
«Повар» (156 часов)**

№ п/п	Наименование темы лекции и практических занятий	Количество часов			Ф.И.О. должность, ученое звание преподавателя
		Всего	Теоретический курс	Лабораторно-практические занятия	
1	Общепрофессиональный курс	8			
1.1	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2			к.с/х.н., доцент Гасиева В.А.
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2			к.с/х.н., доцент Дзодзиева Э.С
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			к.с/х.н., доцент Дзодзиева Э.С
2	Профессиональный курс	100			к.т.н., доцент Чельдиева Л.Ш. к.с/х.н., Волох Е.Ю
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	8	2	6	
2.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	2	4	
2.3	Приготовление супов и соусов	16	8	8	
2.4	Приготовление блюд из рыбы	12	4	8	
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	6	12	
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд	12	4	8	

	и закусок				
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	12	4	8	
2.8	Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий	16	6	10	
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	108	36	64	
	Учебная практика	42		42	к.с/х.н., Волох Е.Ю
	Консультации	2			
	Квалификационный экзамен	4			д
	Итого	156			

Материально – технические условия реализации программы:

- Учебная аудитория на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 8.. Каб. № 8.6.09.
- Лаборатория по приготовлению по дисциплине «Технологии продукции общественного питания»
- Столовое белье
- Столовая посуда
- Кухонная посуда

Литература

а) основная литература;

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вуз/А.С. Ратушный. – Электронный текст. – М.:Форум:ИНФРА-М, 2019.- 240 с. –Б.ц.
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] :учебное пособие для бакалавров/ Д.А.Куликов.-Электрон.Текстовые дан.-М.:Дашков и К,2015.-496с.-Б.ц.

б) дополнительная литература;

4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
5. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Джабоева. - Электрон. текстовые дан. - М. : Магистр: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.

6. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум: учебник для студ. сред. спец. учеб. зав. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд., стереотип.-М.: Академия, 2006.-288с

журналы:

- «Вопросы питания»
- Пищевая промышленность»
- «Питание и общество»

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2021	09.01.2021 г. – 09.01.2023 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2021	29.01.2021 г. – 29.03.2023 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4232 от 21.01.2021	01.01.2021 г. – 15.09.2023 г.
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2021	08.04.2021г. - 06.05.2023г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2021	19.09.2021 г. – 19.09.2023 г.

Оценка качества освоения программы.

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена в практической форме на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

Тесты по теме 1

1. Какова температура подачи холодных супов?
 1. Не выше 10 °С
 2. Не выше 14 °С
 3. Не выше 16 °С
 4. Не выше 20 °С
2. Что является основой для борща холодного?
 1. Вода
 2. Бульон
 3. Квас

4. Кефир
3. Как нарезают картофель в борщ холодный?
 1. Соломкой или кубиками
 2. Дольками
 3. Ломтиками
 4. *Картофель не используют.*
4. Как нарезают картофель в свекольник холодный?
 1. Соломкой или кубиками
 2. Ломтиками
 3. *Картофель не используют*
 4. Дольками или брусочками
5. К какой группе супов отнести щи зеленые?
 1. *Заправочные супы*
 2. Холодные супы
 3. Можно отнести к обеим указанным группам
 4. Прозрачные супы
6. Можно ли при приготовлении окрошек использовать капусту квашеную?
 1. Да
 2. Нет
 3. *Можно, только в окрошку уральскую*
 4. Можно, только в окрошку овощную
7. Как нарезают свеклу для ботвиньи?
 1. Кубиками ила соломкой
 2. Ломтиками
 3. *Свеклу не используют*
 4. Используют свеклу с ботвой
8. Как нарезают картофель в окрошку сборную мясную?
 1. Ломтиками
 2. Кубиками
 3. Шашками
 4. *Картофель не используют*
9. Можно ли в окрошках заменять маслины каперсами?
 1. Да
 2. Нет
 3. *Маслины и каперсы в состав окрошек не входят.*
10. Можно ли суп-пюре из моркови отпускать с рассыпчатым рисом?
 1. *Да*
 2. Нет
 3. Да, только к супам-пюре из овощей
 4. Да, только к мясным супам-пюре
11. Можно ли к супам-пюре подавать гренки из пшеничного хлеба?
 1. *Да*
 2. Нет
 3. Да, кроме супов-пюре из круп
 4. Да, кроме супов-пюре овощных

12. Все ли супы-пюре перед отпуском заправляют льезоном?
1. Да
 2. Нет
 3. *Все, кроме супов-пюре из бобовых*
 4. Все, кроме супов-пюре из круп
13. Можно ли к супам-пюре подавать кукурузные хлопья?
1. *Да*
 2. Нет
 3. Да, только к супам-пюре из круп
 4. Да, только к супам-пюре вегетарианским
14. Какие продукты определяют специфику борщей?
1. Капуста
 2. *Свекла*
 3. Свекла и томат-пюре
 4. Свекла и капуста
15. Каковы особенности приготовления и отпуска борща сибирского?
1. Отпускают с фрикадельками и мясокопченностями
 2. *Готовят с добавлением фасоли, отпускают с фрикадельками*
 3. С беконом
 4. Все ответы верные
16. Как нарезают картофель для борща московского?
1. Брусочками или дольками
 2. Кубиками
 3. Ломтиками
 4. *Картофель не используют*
17. Как подготавливают чернослив для борща с черносливом ?
1. Варят вместе с другими овощами
 2. Варят отдельно, кладут в борщ при отпуске
 3. Не варят, кладут в борщ при отпуске
 4. Подают отдельно на пирожковой тарелке.
18. Как нарезают картофель для борща сибирского?
1. *Кубиками*
 2. Картофель не добавляют
 3. Брусочками
 4. Дольками
19. Какова температура подачи первых блюд?
1. 55-65 °С
 2. 65-70 °С
 3. 75-80 °С
 4. 80-85°С
20. Каковы особенности приготовления борща флотского?
1. Отпускают без сметаны
 2. *Овощи нарезают кубиками и ломтиками*
 3. Отпускают с мясными фрикадельками
 4. Все ответы верны

21. Каковы особенности приготовления борща зеленого?
 1. Отпускают с отварным вкрутую яйцом
 2. Заправляют чесноком, растертым с солью
 3. Бульон варят с добавлением костей свинокоченостей
 4. Готовят с добавлением грибов.
22. Каковы особенности приготовления борща украинского?
 1. Перед подачей заправляют шпиком, растертым с чесноком
 2. Подают с гусем или курицей
 3. Овощи нарезают ломтиками, кубиками, шашками
 4. Все ответы правильные
 5. Все ответы верные
23. Каковы особенности приготовления борща флотского?
 1. Бульон варят с добавлением костей от свинокоченостей
 2. В состав борща не входит картофель
 3. Борщ заправляют чесноком
 4. Все ответы верны
24. Когда при приготовлении борща с квашеной капустой ее кладут в бульон?
 1. До закладки свеклы
 2. Одновременно со свеклой
 3. После закладки свеклы
 4. Нет правильного ответа
25. Из какого теста готовят пампушки для борща украинского?
 1. Из слоеного теста
 2. Из заварного
 3. Из слоеного пресного
 4. Из дрожжевого

Тесты по теме 2

1. Какие части туши используют для тушения целиком?
 1. Лопатка, покромка, толстый и тонкий край.
 2. Верхний и внутренний, боковой, наружный куски тазобедренной части.
 3. Лопатка, подлопаточная часть, грудинка.
 4. Толстый край, покромка
2. Какова технология тушения?
 1. Продукты предварительно обжаривают до образования корочки, а затем припускают в бульоне или соусе до готовности
 2. Продукты жарят до готовности, заливают соусом или бульоном и тушат 10-15 минут.
 3. Продукты /мясо, овощи/ предварительно обжаривают до образования корочки, заливают бульоном или водой, добавляют томат, пряности, тушат до готовности. На бульоне, полученном при тушении, готовят соус.
 4. Овощи тушат сырыми
3. Какие продукты и с какой цепью используют для шпигования мяса?

1. Морковь,
 2. Коренья петрушки - для улучшения вкусовых качеств.
 3. Свиное сало шпик - для сочности /10-15 г на порцию/.
 4. Все ответы правильные.
4. Какие продукты добавляют в процессе тушения мяса, чтобы обеспечить быстрое размягчение соединительной ткани, придать мясу остроту, вкус, аромат?
1. Томатное пюре, свежие помидоры, овощные маринады.
 2. Маринованные ягоды, фрукты, вместе с соком, квас.
 3. Кислые соусы, сухое виноградное вино, мадеру.
 4. Все ответы правильные.
5. Как подготавливают субпродукты для последующего тушения?
1. Вымя, рубец, сердце, легкие, почки отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками или крупной соломкой и обжаривают.
 2. Печень сырую, панированную в муке, предварительно обжаривают.
 3. Почки телячьи, бараньи, свиные сырые нарезают ломтиками и обжаривают.
 4. Все ответы правильные.
6. Какие соусы, рекомендованы для тушения субпродуктов?
1. Сердце, легкое - красный соус; рубец - томатный, паровой соус, соус "Строганов"; почки - томатный соус, соус сметанный с луком; печень - соус сметанный с луком, соус "Строганов"; вымя - соус томатный.
 2. Сердце, легкое, вымя, рубец - соус красный; мозги, почки - соус томатный; печень - соус сметанный.
 3. Сердце, легкое, рубец - томатный, паровой соус; почки, печень - соус сметанный с луком, соус "Строганов"; вымя - соус томатный
 4. Сердце, легкое, рубец, почки, печень, вымя - томатный, паровой соус, соус сметанный с луком, соус "Строганов"
7. Какие гарниры используют для отпуска тушеных блюд?
1. Капуста тушеная, свекла тушеная, овощи припущенные с жиром
 2. Каши рассыпчатые, рис отварной, картофельное пюре, картофель, овощи отварные, картофель жареный из вареного или сырого, макаронные изделия отварные
 3. Тыква, кабачки, баклажаны жареные, пюре из моркови или свеклы.
 4. Все ответы правильные.
8. Перечислите продукты, входящие в блюдо "Азу".
1. Говядина (боковой, наружный куски), жир кулинарный, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, огурцы соленые, картофель, чеснок.
 2. Говядина или баранина, или свинина (лопатка, окорок), жир кулинарный, помидоры свежие, лук репчатый, огурцы, чеснок, зелень.
 3. Говядина (верхний и внутренние куски), жир кулинарный, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, огурцы соленые, картофель, чеснок.

4. Говядина или баранина, или свинина (корейка, шейная часть), жир кулинарный, помидоры свежие, лук репчатый, огурцы, чеснок, зелень.
9. Перечислите продукты, входящие в блюдо "Чанахи".
1. Баранина (мякоть), картофель, баклажаны, морковь, помидоры свежие, чеснок, зелень.
 2. Баранина (грудинка с косточкой), картофель, баклажаны, жир курдючный, перец стручковый зеленый, зелень петрушки, укропа, томатное пюре, лук репчатый, помидоры свежие, чеснок
 3. Говядина (грудинка), картофель, баклажаны, жир курдючный, перец стручковый зеленый, зелень петрушки, укропа, томатное пюре, лук репчатый, помидоры свежие, чеснок
 4. Свинина (корейка), картофель, баклажаны, морковь, помидоры свежие, чеснок, зелень.
10. Какие части туши говядины используют для тушения порционными и мелкими кусками /азу, жаркое, мясо духовое, зразы отбивные/?
1. Лопатка, покромка, подлопаточная часть, грудинка.
 2. Лопатка, подлопаточная часть.
 3. Боковой наружный куски тазобедренной части.
 4. Все ответы правильные.
11. Какие части туши можно подвергать тепловой обработке целиком?
1. Лопаточная, шейная часть
 2. Все части туши.
 3. Лопаточная, корейка, грудинка
 4. Шейка, окорок
12. Какие субпродукты используют для тушения и каков порядок подготовки их для тушения?
1. Печень сырую панируют в муке и предварительно обжаривают.
 2. Почки телячьи, бараньи, свиные сырые нарезают ломтиками и обжаривают.
 3. Почки говяжьи вымачивают, отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают. Вымя, рубец, сердце, легкое отваривают, охлаждают, нарезают и обжаривают.
 4. Все ответы правильные.
13. Каково должно быть соотношение мяса и бульона /соуса/ при тушении мясных крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
1. Бульона /соуса/ 30% к массе мяса.
 2. Бульон /соус/: мясо /1:1/.
 3. Бульон /соус/: мясо /1:2/.
 4. Бульон /соус/: мясо /1:2,5/.
14. Как проводят шпигование мяса?
1. Морковь.
 2. Петрушку нарезают вдоль брусочками, шпигуют вдоль мышечных волокон или под углом.
 3. Сало режут брусочками длиной 4-6 см с поперечным сечением 0,5-0,75 см, шпигуют вдоль мышечных волокон или под углом.

4. Все ответы правильные.
15. Какова продолжительность тушения крупных, порционных и мелких кусков мяса, субпродуктов?
1. 2-2,5 ч; 1-1,5 ч; 1-1,5 ч; 20-25 мин. соответственно.
 2. 1,5-2-ч; 1 ч, 30-40 мин., 10-45 мин. соответственно.
 3. 2 ч, 1 час, 30 мин соответственно
 4. 3-3,5 часа, 2-2,5 часа, 60-70 минут соответственно
16. Какие гарниры рекомендуют для отпуска тушеных блюд из субпродуктов?
1. Каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные.
 2. Картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из вареного, сырого).
 3. Овощи отварные, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.
 4. Все ответы правильные.
17. Перечислите продукты, входящие в блюдо «Почки по-русски».
1. Почки, лук репчатый, маргарин, чеснок, огурцы соленые, мука пшеничная, сметана, зелень.
 2. Почки, картофель, морковь, лук репчатый, корень петрушки, маргарин, огурцы соленые, чеснок, соус красный основной.
 3. Почки, соус сметанный, лук репчатый, зелень, томатное пюре.
 4. Почки, соус кисло-сладкий, лук репчатый, морковь, огурцы соленые.
18. Перечислите четыре фактора, влияющие на устойчивость коллагена при тепловой обработке
1. Порода, жирность, способ разделки
 2. Возраст, пол животного, размер кусков
 3. Порода, упитанность, возраст, пол животного
 4. Способ тепловой обработки, упитанность
19. Приведите классификацию блюд из мясной котлетной массы по способам тепловой обработки
1. Варка, тушение, жарка
 2. Жарка, тушение, запекание
 3. Жарка, тушение, брезирование
 4. Все ответы правильные
20. Назовите два фактора, от которых зависит качество блюд из натуральной рубленой массы
1. Качество сырья, соблюдение технологического процесса
 2. Качество сырья, соблюдение технологического процесса, содержание соединительной ткани
 3. Содержание шпика, соблюдение технологического процесса
 4. Способ измельчения, соблюдение технологического процесса