

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 28 от 28.08.24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Программа предназначена для подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06- 443 и профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н

Организация-разработчик:
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:
Преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
_____Н.И.Федулова

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от 28.08.2024

Председатель ПЦК _____ А.Н. Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по
учебно-производственной работе _____Г. А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 16675 Повар входит в Профессиональный цикл ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Повар, кондитер, бармен)

1.3. Цели и задачи дисциплины:

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

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 языках.
(в ред. [Приказа](#) Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
(в ред. [Приказа](#) Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;

Приготовление супов и соусов;

Приготовление блюд из рыбы;

Приготовление блюд из мяса и мяса с/х птицы;

Приготовление холодных блюд и закусок;

Приготовление сладких блюд и напитков;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе обучения должен **знать**:

- нормативные правовые документацию деятельности организаций питания;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетов;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии
- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные;
- салаты и закусочные блюда;
- блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- блюда из мяса домашних животных, птицы;
- овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда;
- блюда из риса
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептурами;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- 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;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюд, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием; - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии - подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
- изготавливать различные виды макаронных изделий; - изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной кухни по рецептурами;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- 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;

- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюд, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; - обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

<p style="text-align: center;">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p style="text-align: center;">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p style="text-align: center;">ЛР 6</p>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	ЛР 18

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)</p>	<p>ЛР 30</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</p>	
<p>Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела</p>	<p>ЛР 31</p>
<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>ЛР 32</p>
<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>ЛР 33</p>
<p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	<p>ЛР 34</p>

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 129 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов, самостоятельной работы – 43 часа

2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
теории	
ЛПЗ	
Контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Итоговая аттестация в форме <i>(указать)</i>	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самостоя тельная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Тема 1. Обработка овощей и грибов	Общие требования к обработке овощей	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка клубнеплодов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка корнеплодов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка капустных и луковых овощей	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Подготовка овощей для фарширования	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству и сроки хранения овощей	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Отходы овощей и их использование Полуфабрикаты из овощей	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка грибов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Обработка рыбы	Общие требования к рыбе	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Механическая кулинарная обработка рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Размораживание рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка чешуйчатой рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка бесчешуйчатой рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Особенности обработки некоторых видов рыб	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка осетровой рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление п/ф из рыбы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка рыбы для фарширования	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству и сроки хранения п/ф	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Обработка мяса	Общие требования к мясу	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Механическая кулинарная обработка к мясу	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление мясных п/ф	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши, свиной туши	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	П/ф из баранины и свинины	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление рубленой массы и п/ф из нее	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обработка субпродуктов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из мяса	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Обработка с/х птицы и пернатой дичи	Общие требования к птице и пернатой дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Механическая кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Заправка птицы и дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	П/ф из птицы и дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы и дичи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	Основные способы тепловой обработки	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Комбинированные,вспомогательные способы тепловой обработки	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

Супы	Приготовление бульонов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Заправочные супы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Супы молочные	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Супы-пюре	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Прозрачные супы	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Сладкие, холодные супы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству супов и сроки хранения	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Соусы	Общие сведения о соусах	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление мучных пассеровок и бульонов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Соусы мясные красные, соусы белые	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Соусы грибные,молочные,сметанные	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Приготовление соусов без муки,соусы яично-масляные и масляные смеси.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных	Подготовка круп к варке, каши, блюда из каш, бобовых и макаронных изделий.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

изделий	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Блюда и гарниры из варенных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда из рыбы	Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Блюда из рыбной котлетной массы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда из мяса	Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные мясные блюда.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Блюда из рубленого мяса,из котлетной массы.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Блюда из с/х птицы и	Отварная и припущенная птица и дичь.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

пернатой дичи	Жареная, тушеная птица и дичь. Требования к качеству блюд и сроки их хранения.			
Холодные блюда и закуски.	Бутерброды, салаты, винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски. Блюда и закуски из яиц. Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Напитки	Чай, кофе, какао, шоколад	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итоговая аттестация	Диф.зачет	1		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект персональных компьютеров с программным обеспечением
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству студентов;
- мультимедийное оборудование;
- барная посуда и инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник, М: Академия, 2017
2. Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП: учебник, М: Академия, 2017
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи, учебник: М: Академия, 2017
4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М: Академия, 2016
5. Дубровская Н.И. Кулинария, лабораторный практикум, М: Академия, 2015

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для средн. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для сред. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2018г.

5.Справочник товароведов продовольственных товаров – М.: «Колос», 2016г.

Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для сред. проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

6.Электронные ресурсы [http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.](http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические%20документы.%20ГОСТы,%20СНиПы,%20СанПиНы,%20нормы,%20правила%20и%20др.)

7.Санитарные правила работы предприятий общественного питания.

11.Интернет ресурсы.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения контрольных работ, устных опросов, самостоятельных и домашних работ, тестирования, итоговая аттестация – экзамен.

Результаты освоения дисциплины

Итоговая аттестация- дифзачет

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1- ПК 5.6	Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и мяса с/х птицы; Приготовление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков.	Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.

Приложение к рабочей программе МДК.07.01 Выполнение работ по
профессии 16675 «Повар»

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

«Утверждаю»

Директор техникума: _____ В.Э.Кирильчук

Фонд оценочных средств

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2024

Паспорт
фонда оценочных средств

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	Дифференцированный зачет	ОК 01. - ОК 11 ПК 1.1-5.6	2 варианта по 30 вопросов	-	-

Представленный комплект тестовых заданий включает два варианта.

Каждый вариант состоит из 30 вопросов, необходимо выбрать правильный ответ. Работа рассчитана на 45 минут урочного времени.

За каждый правильный ответ ставится один балл.

Для оценки результатов тестирования предусмотрена следующая система оценивания учебных достижений студентов:

Критерии оценки тестовой работы:

Оценка «5» ставится, если допущена 1-2 ошибки;

Оценка «4» ставится, если допущено 3-4 ошибки;

Оценка «3» ставится, если допущено 5-6 ошибок.

Оценка «2» 7 и более ошибок

Тестовая работа по предмету.

Вариант 1

1. Калорический коэффициент углеводов:

А) 4 Ккалл

Б) 9 Ккалл

В) 12 Ккалл

2. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготовляемых блюд?

А) белков - миозина, коллагена, эластина

Б) минеральных веществ

В) экстрактивных веществ

3. Что придаёт чаю аромат?

А) дубильные вещества

Б) эфирные масла

В) экстрактивные вещества

4. Что входит в состав сдобы?

А) соль, дрожжи, сахар, мука

Б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир

В) ванилин, корица, сахар

5. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

А) во фритюре в течение 5-7 минут до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2-3 минуты

Б) во фритюре, в течение 7-10 минут, до коричневой корочки

В) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу

6. Каким становится компот после того как в него добавляют лимонную кислоту?

А) более кислым

Б) более сладким

В) кисло- сладким

7. В рассольник «Московский» входят продукты:

А) огурцы, лук, крупа, картофель

Б) огурцы, белые коренья, лук

В) огурцы, лук, морковь, картофель

8. При оттаивании чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы используют воду с температурой:

А) 10-15 0С

Б) 20-25 0С

В) 5-10 0С

9. Фигурная панировка используется при приготовлении полуфабрикатов:

А) зразы натуральные

- Б) котлеты по- киевски
- В) шницели по - столичному

10. Какая часть бараньей туши используется для шашлыка по-карски?

- А) почечная часть корейки
- Б) тазобедренная часть
- В) спинная часть корейки

11. Оптимальная температура жира при жарке во фритюре:

- А) 190-200 0С
- Б) 170-180 0С
- В) 150-160 0С

12. Какой овощ относится к десертным?

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) шпинат

13. Соус голландский используют при подаче блюд:

- А) из мяса овощей
- Б) из рыбы отварной и овощей
- В) из сладких блюд и каш

14. Для приготовления соуса белого основного используют следующие продукты:

- А) бульон, мука, лук репчатый, белые коренья, соль, лимонная кислота, масло сливочное
- Б) бульон, мука, лук репчатый, морковь, соль, лимонная кислота, масло сливочное
- В) бульон, мука, лук репчатый, морковь, белые коренья, соль, томат- пюре, масло сливочное

15. Бракераж пищи – это:

- А) органолептическая оценка качества сырья, используемого для приготовления пищи
- Б) доведение до готовности блюд перед подачей
- В) органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции

16. Красящие вещества, содержащиеся в свекле:

- А) каротин
- Б) флавоноид
- В) антоциан

17. Какова температура подачи рыбы отварной?

- А) 75-80 °С
- Б) 70-75 °С
- В) 60-65 °С

18. Какой овощ относится к листовым?

- А) укроп
- Б) шпинат
- В) базилик

19. Для приготовления гуляша мясо режут кусочками по:

- А) 45-50 см
- Б) 35-40 см
- В) 20-30 см

20. Срок хранения полуфабрикатов из рубленой массы, при температуре 4-8 °С не более:

- А) 6 часов
- Б) 12
- В) 24

21. Как укладывают порционные куски рыбы в сотейник при припускании?

- А) кожей вверх
- Б) кожей вниз
- В) на ребро

22. Температура подачи холодных супов:

- А) 6-10 °С
- Б) 15-20 °С
- В) 10-14 °С

23. Для приготовления макаронника макароны отваривают:

- А) сливным способом
- Б) несливным способом
- В) припускают с маслом

24. Какой корнеплод содержит каротин?

- А) морковь
- Б) сельдерей
- В) свекла

25. За счёт чего при тепловой обработке овощи размягчаются?

- А) за счет перехода углеводов в сахар
- Б) протопектина в пектин
- В) за счет расщепления крахмала

26. 8. В чём варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?

- А) в воде с добавлением уксуса и специй
- Б) в пряном отваре
- В) в воде, с добавлением соленых огурцов

27. Что готовят для запеканки картофельной с мясом?

- А) картофель отварной, нарезанный кусочками
- Б) картофельное пюре
- В) картофельную массу

28. Источником жирорастворимого витамина Е является:

- А) сливочное масло
- Б) растительное масло
- В) Жиры

29. Мармит-это:

- А) тепловое оборудование для разогрева готовых блюд и полуфабрикатов
- Б) тепловое оборудование для раздачи;
- В) тепловое оборудование для жарки полуфабрикатов

30. Калорический коэффициент углеводов:

- А) 4 Ккалл;
- Б) 9 Ккалл
- В) 12 Ккалл

Тестовая работа по предмету

Вариант 2

1. В рассольник «Московский» входят продукты:

- А) огурцы, лук, крупа, картофель
- Б) огурцы, белые коренья, лук
- В) огурцы, лук, морковь, картофель

2. Какой соус готовят с добавлением вареного рубленого яйца и зелени?

- А) белый
- Б) польский
- В) голландский

3. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготовляемых блюд?

- А) белков - миозина, коллагена, эластина
- Б) минеральных веществ
- В) экстрактивных веществ

4. Каким становится компот после того как в него добавляют лимонную кислоту?

- А) более кислым
- Б) более сладким
- В) кисло- сладким

5. Фигурная панировка используется при приготовлении полуфабрикатов:

- А) зразы натуральные
- Б) котлеты по- киевски
- В) шницели по - столичному

6. Калорический коэффициент углеводов:

- А) 4 Ккалл

Б) 9 Ккалл

В) 12 Ккалл

7. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

А) во фритюре в течение 5-7 минут до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2-3 минуты

Б) во фритюре, в течение 7-10 минут, до коричневой корочки

В) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу

8. Что придаёт чаю аромат?

А) дубильные вещества

Б) эфирные масла

В) экстрактивные вещества

9. Оптимальная температура жира при жарке во фритюре:

А) 190-200 0С

Б) 170-180 0С

В) 150-160 0С

10. При оттаивании чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы используют воду с температурой:

А) 10-15 0С

Б) 20-25 0С

В) 5-10 0С

11. Для приготовления соуса белого основного используют следующие продукты:

А) бульон, мука, лук репчатый, белые коренья, соль, лимонная кислота, масло сливочное

Б) бульон, мука, лук репчатый, морковь, соль, лимонная кислота, масло сливочное

В) бульон, мука, лук репчатый, морковь, белые коренья, соль, томат- пюре, масло сливочное

12. Какая часть бараньей туши используется для шашлыка по-карски?

А) почечная часть корейки

Б) тазобедренная часть

В) спинная часть корейки

13. Бракераж пищи – это:

- А) органолептическая оценка качества сырья, используемого для приготовления пищи
- Б) доведение до готовности блюд перед подачей
- В) органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции

14. Какой овощ относится к десертным?

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) шпинат

15. Соус голландский используют при подаче блюд:

- А) из мяса овощей
- Б) из рыбы отварной и овощей
- В) из сладких блюд и каш

16. Какова температура подачи рыбы отварной?

- А) 75-80 0С
- Б) 70-75 0С
- В) 60-65 0С

17. Красящие вещества, содержащиеся в свекле:

- А) каротин
- Б) флавоноид
- В) антоциан

18. Какой овощ относится к листовым?

- А) укроп
- Б) шпинат
- В) базилик

19. Для приготовления гуляша мясо режут кусочками по:

- А) 45-50 см.
- Б) 35-40 см.
- В) 20-30 см.

20. Срок хранения полуфабрикатов из рубленой массы, при температуре 4-8 0С не более:

А) 6 часов

Б) 12

В) 24

21. Как укладывают порционные куски рыбы в сотейник при припускании?

А) кожей вверх

Б) кожей вниз

В) на ребро

22. Температура подачи холодных супов:

А) 6-10 0С

Б) 15-20 0С

В) 10-14 0С

23. Какой корнеплод содержит каротин?

А) морковь

Б) сельдерей

В) свекла

24. Для приготовления макаронника макароны отваривают:

А) сливным способом

Б) несливным способом

В) припускают с маслом

25. За счёт чего при тепловой обработке овощи размягчаются?

А) за счет перехода углеводов в сахар

Б) протопектина в пектин

В) за счет расщепления крахмала

26. В чём варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?

А) в воде с добавлением уксуса и специй

Б) в пряном отваре

В) в воде, с добавлением соленых огурцов

Ключ к варианту 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
А			■			■	■	■		■	■	■			
Б	■	■							■					■	■
В				■	■								■		
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
А		■			■			■				■			
Б			■			■			■	■	■			■	■
В	■			■			■						■		