

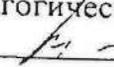
**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом от 12.12.2023  
№ 08-01-01/1865

**ПОГРАММА**  
Профессионального обучения  
16675 Повар

**Авторы-составители**

Палаткина Г.В.,  
доктор педагогических наук

  
Джангазиева А.С.,  
кандидат педагогических наук

Астрахань 2023

Основная образовательная программа профессионального обучения (ООПО) по профессии 16675 «Повар», включающая учебный план, фонд оценочных средств и график учебного процесса, утверждена решением Ученого совета факультета педагогики и социальной работы от «14» ноября 2023 г., протокол № 2.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы профессионального обучения
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной образовательной программы профессионального обучения**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности
- 2.3. Специальные требования к освоению основной образовательной программе профессионального обучения
- 2.4. Характеристика подготовки

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

- 3.1. Рабочий учебный план
- 3.2. График учебного процесса
- 3.3. Программы дисциплин профессионального цикла
  - 3.3.1. Модуль.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
  - 3.3.2. Модуль.02. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста.
  - 3.3.3. Модуль.03. Технология приготовления супов и соусов.
  - 3.3.4. Модуль.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
  - 3.3.5. Модуль.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
  - 3.3.6. Модуль.06. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
  - 3.3.7. Модуль.07. Технология приготовления сладких блюд и напитков.
- 3.4. Программа учебной практики
- 3.5. Программа квалификационного экзамена
- 3.6. Организационно-педагогические условия реализации ООППО

### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной ООППО**

### **5. Требования к оцениванию качества освоения ООППО по профессии Повар 3-4 разряда**

### **6. Выдача документов о квалификации**

### **7. Кадровое обеспечение реализации ООППО**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы профессионального обучения**

Основная образовательная программа профессионального обучения (ООППО) - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии Повар.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.1012 №273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- Приказ Министерства образования науки РФ № 534 от 14 июля 2023 г. «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 113н от 09 марта 2022 г. «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Астраханский государственный университет», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 мая 2011 г. № 1802

Нормативный срок освоения программы по профессии Повар - 3 месяца.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **2.1. Цель, область и объекты профессиональной деятельности**

Целью теоретического и практического обучения обучающихся является приобретение ими знаний и навыков технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления блюд.

Областью и объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд (первых блюд, вторых блюд, кондитерских и мучных изделий) с различной механической и тепловой обработкой;
- кухонное оборудование, инвентарь и правила обращения с ним;
- базовые профессиональные компетенции, позволяющие использовать усвоенные знания, умения, навыки и способы деятельности и применять их в реальной жизни.

### **2.2. Планируемые результаты обучения**

- Согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», а также профессиональному стандарту 33011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

### **Повар 3 разряда должен уметь выполнять следующие профессиональные задачи:**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. 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, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов,

блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), 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.

**Повар 4 разряда должен уметь выполнять следующие профессиональные задачи:**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

**Должен знать:** рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясopодуKтов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

**2.3. Специальные требования к освоению основной программе профессионального обучения.**

К освоению основной образовательной программы профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих допускаются лица различного возраста, но не младше 16 лет, имеющие основное общее образование.

**2.4. Характеристика подготовки**

Профессиональная программа по профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

**Основная цель подготовки по программе** - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)**

**3.2. График учебного процесса (Приложение 2)**

**3.3 Программы дисциплин профессионального цикла (Приложение 4)**

3.4.1.	Модуль .01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
--------	------------	--------------------------------------------------------------------

3.4.2.	Модуль. 02.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3.4.3.	Модуль. 03.	Технология приготовления супов и соусов.
3.4.4.	Модуль. 04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
3.4.5.	Модуль. 05.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
3.4.6	Модуль. 06.	Технология приготовления холодных блюд и закусок.
3.4.7.	Модуль. 07.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.

### **3.4. Программа учебной практики (Приложение 4)**

### **3.5. Программа квалификационного экзамена (Приложение 5)**

### **3.6. Организационно-педагогические условия реализации ОППО**

Форма реализации образовательной программы – очная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Для успешного освоения программы количество обучающихся в группе – не более 16 человек.

Занятия проводятся в групповой форме.

Групповая форма – предусматривает разделение группы обучающихся на подгруппы для выполнения определенных одинаковых заданий.

Форма обучения: очная.

Количество часов: 256 часов.

## **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Институт экономики, права, образования и спорта АГУ им. В.Н. Татищева располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение лекционных, практических занятий и учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ООППО обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Учебная аудитория:** Учебный центр ресторанного сервиса и гостеприимства, Учебный центр непрерывного образования «Учитель будущего».

**Лаборатория:** Большой производственный цех, малый производственный цех.

Большой производственный цех предназначен для проведения лабораторных работ по приготовлению горячих кулинарных изделий. Он оснащен: стандартным освещением, приточно-вытяжной вентиляцией, тепловым и холодильным оборудованием, рабочими поверхностями и различным инвентарем и посудой.

Малый производственный цех предназначен для проведения лабораторных работ по приготовлению холодных блюд и закусок, напитков. Он оснащен: стандартным освещением, приточно-вытяжной вентиляцией, тепловым и холодильным оборудованием, рабочими поверхностями и различным инвентарем и посудой.

**Залы:** библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ООППО ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

С целью контроля и оценки результатов обучения и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся предусматриваются:

- текущий контроль (тестирование, отчет по практическим работам);
- промежуточная аттестация по ОППО;
- итоговая аттестация.

Оценка качества обучения обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка умений и навыков обучающихся.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике.

Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии 16675 «Повар», предусмотренного программой. Тема практической квалификационной работы определяется учебным центром «Ресторанного сервиса и гостеприимства» и утверждается заведующим кафедрой. Практическая квалификационная работа выполняется под руководством сотрудника учебного центра и (или) преподавателя кафедры социальной педагогики и психологии. К проведению квалификационного экзамена привлекается представители работодателей.

## **6. ВЫДАЧА ДОКУМЕНТОВ О КВАЛИФИКАЦИИ**

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар» с присвоением квалификационного 3-4 разряда.

## **7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО**

Образовательный процесс осуществляется квалификационными специалистами.

Квалификация штатного педагогического персонала (Приложение 5):

- высшее образование – 75%
- профессиональное образование – 50%
- высшее образование – 10%

Ежегодно преподаватели повышают свою профессиональную и педагогическую квалификацию.

Основная программа профессионального обучения 16675 «Повар»	Палагина Мария Юрьевна	-	Ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий	15 лет, преподаватель
	Палаткин Владимир Владимирович	Кандидат культурологии	Доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий	4 года, руководитель программы, преподаватель
	Путилов Руслан Аокадьевич	-	Старший преподаватель кафедры педагогических практик и сервисных индустрий	14 лет, преподаватель

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ООПО  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

Квалификация: повар 3-4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок – 256 часов

Срок обучения не менее 3 месяцев

**Пояснение к учебному плану:**

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Количество часов						Форма аттестации (контроля)
		Всего	аудиторные				Самостоятельные	
			Всего	Лекции	Лабораторные	Практические/семинарские		
<b>Модуль. 00</b>	<b>Программы дисциплин профессионального цикла</b>							
Модуль .01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	26	12	6		6	14	зачет
Модуль. 02.	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста.	28	13	6		7	15	экзамен
Модуль. 03.	Технология приготовления супов и соусов.	26	12	6		6	14	зачет
Модуль. 04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	28	13	6		7	15	зачет
Модуль. 05.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	28	13	6		7	15	экзамен
Модуль. 06.	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	28	13	6		7	15	экзамен
Модуль. 07.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	26	12	6		6	14	зачет
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>54</b>	<b>30</b>			<b>30</b>	<b>24</b>	<b>экзамен</b>
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>Квалификационный экзамен, практическая квалификационная работа</b>
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>	<b>130</b>	<b>48</b>		<b>82</b>	<b>126</b>	

– 1. Рабочий учебный план составлен на основании Приказа Минпросвещения РФ № 534 от 14 июля 2023 г. «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Профессиональные дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или экзаменом. Промежуточная аттестация в форме зачета или экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- проверка теоретических знаний;
- практическая квалификационная работа.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все виды работ, предусмотренные квалификационными характеристиками.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Учебные недели											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
								:	О	О	//

	- Теоретическое обучение
:	- Экзамен
//	- Итоговая государственная аттестация
О	- Учебная практика

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И**  
**ГРИБОВ**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД  
ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Общие сведения о блюдах из овощей и грибов.	4	2	2
2.	Приготовление блюд из вареных овощей.	3	1	2
3.	Приготовление блюд из припущенных овощей	4	2	2
4.	Приготовление блюд из жареных овощей	3	1	2
5.	Приготовление блюд из тушеных овощей	4	2	2
6.	Приготовление блюд из запеченных овощей.	4	2	2
7.	Приготовление блюд из грибов.	4	2	2
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

**Программа по дисциплине  
«ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ  
И ГРИБОВ»**

**Тема 1. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов.**

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Пищевая ценность овощных блюд. Значение блюд в питании человека. Виды блюд из овощей. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке

**Тема 2. Приготовление блюд из вареных овощей.**

Приготовление блюд из вареных овощей. Общие правила варки овощей. Правила подачи отварных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей. Требования к качеству отварных овощных блюд. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из вареных овощей.

**Тема 3. Приготовление блюд из припущенных овощей.**

Приготовление блюд из припущенных овощей. Общие правила припускания овощей. Правила подачи припущенных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления припущенных блюд из овощей. Требования к качеству припущенных овощных блюд. Условия и сроки реализации припущенных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из припущенных овощей.

**Тема 4. Приготовление блюд из жареных овощей**

Приготовление блюд жареных основным способом и во фритюре. Общие правила жарки овощей. Правила подачи жареных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во фритюре. Требования к качеству жареных овощных блюд. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из жареных овощей. Приготовление жареных блюд из овощной массы. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощной массы. Требования к качеству блюд из овощной массы. Условия и сроки реализации блюд. Правила проведения бракеража блюд.

**Тема 5. Приготовление блюд из тушеных овощей**

Приготовление блюд из тушеных овощей Общие правила тушения овощей. Правила подачи тушеных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей. Требования к качеству тушеных овощных блюд. Условия и сроки реализации тушеных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из тушеных овощей.

#### **Тема 6. Приготовление блюд из запеченных овощей.**

Приготовление блюд из запеченных овощей в соусе. Общие правила запекания овощей. Правила подачи запеченных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей. Требования к качеству запеченных овощных блюд. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из запеченных овощей. Приготовление овощных запеканок. Общие правила приготовления овощных запеканок. Правила подачи овощных запеканок. Ассортимент и технология приготовления овощных запеканок. Требования к качеству овощных запеканок. Условия и сроки реализации овощных запеканок. Правила проведения бракеража овощных запеканок. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Общие правила фарширования овощей. Правила подачи фаршированных овощей. Ассортимент и технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству фаршированных овощей. Условия и сроки реализации фаршированных овощей. Правила проведения бракеража.

#### **Тема 7. Приготовление блюд из грибов.**

Приготовление блюд из грибов. Обработка грибов. Правила подачи блюд из грибов. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из грибов. Требования к качеству блюд из грибов. Условия и сроки реализации блюд из грибов. Правила проведения бракеража блюд из грибов.

#### **Условия реализации учебной дисциплины**

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт.);
- рабочий стол преподавателя (1 шт.);
- производственные столы (10 шт.);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт.);
- вытяжной шкаф (1 шт.);
- индукционные плиты (4 шт.);
- Овощечистка (1 шт.);
- Ножи поварские (10 шт.);
- сотейники (5 шт.);
- сковороды (3 шт.);
- весы кухонные (1 шт.);
- холодильник производственный (2 шт.);
- пароконвектомат (1 шт.);
- лабораторная посуда.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

##### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

2. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
3. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

**Дополнительные источники:**

6. Качурина Т.А. Кулинария. Издательство: Академия, 2010 г., 280 стр.
7. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: В 2 ч./ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник, 2007. – Ч 1: 173 с.
8. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: В 2 ч./ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник, 2007. – Ч 2: 173 с.

**Электронные ресурсы:**

9. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
10. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
11. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

**Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении зачета.

**Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

**Умения:**

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

**Знания:**

Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ 01. «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД  
ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

**ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ**

1.Тушение – это:

а) варка в собственном соку

- б) припускание предварительно обжаренного продукта
  - в) жарка предварительно обжаренного продукта
2. Картофель при варке заливают:
- а) холодной водой
  - б) теплой водой
  - в) горячей водой
3. Выход картофеля на порцию в качестве гарнира?
- а) 100-150г
  - б) 200-250г
  - в) 250-300г
4. Какие овощи пассеруют перед жаркой?
- а) картофель
  - б) капусту
  - в) помидоры, кабачки
5. Картофель перед жаркой:
- а) солят
  - б) обсушивают
  - в) панируют
6. Картофель для жарки во фритюре солят:
- а) в начале жарки
  - б) в конце жарки
  - в) в середине жарки
7. Крокеты готовят из:
- а) картофельной массы
  - б) котлетной массы
  - в) творожной массы
8. Капусту для голубцов предварительно:
- а) пассеруют
  - б) бланшируют
  - в) припускают
9. По перечисленным продуктам определите блюдо: грибы, мука, сметана, сыр, жир.
- а) солянка грибная
  - б) суп грибной
  - в) грибы в сметанном соусе запеченные
10. Для блюда «Лук фри» лук нарезают:
- а) кольцами, панируют
  - б) полукольцами обсушивают
  - в) дольками, солят.

#### **Критерии оценки (в баллах)**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если верных ответов 80%.
- оценка «хорошо» - 60-80%.
- оценка «удовлетворительно» - 40-60%.
- оценка «неудовлетворительно» - 0-40%

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

##### **Лабораторная работа 1. Приготовление сложных кубанских блюд из овощей отварных.**

1. Первичная обработка овощей
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

##### **Лабораторная работа 2. Приготовление сложных кубанских блюд из овощей тушеных.**

##### **Рагу из овощей.**

1. Первичная обработка овощей

2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

**Лабораторная работа 3. Приготовление сложных кубанских блюд из овощей тушеных. Овощи тушеные в горшочке.**

1. Первичная обработка овощей
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

**Лабораторная работа 4. Приготовление сложных блюд из овощей жаренных.**

1. Первичная обработка овощей
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

**Лабораторная работа 5. Приготовление сложных блюд из овощей жаренных. Деруны.**

1. Первичная обработка овощей
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

**Лабораторная работа 6. Приготовление сложных блюд из овощей запеченных. Овощи, запеченные в духовке.**

1. Первичная обработка овощей
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача блюд

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА**

1. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания.
2. Способы и приемы механической обработки сырья полуфабрикатов, применяемых при производстве продукции массового питания.
3. Способы и параметры тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.
4. Производство полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов.
5. Производство полуфабрикатов из луковых и десертных овощей.
6. Производство полуфабрикатов из капустных и плодовых овощей.
7. Продукты переработки плодов и овощей.
8. Овощи, содержащие бактерицидные вещества, уничтожающие болезнетворные микробы.
9. Овощи содержащие ароматические вещества и эфирные масла.
10. Корнеплод, содержащий каротин.
11. Нарезка моркови для маринада.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИ-  
РОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**МОДУЛЬ 02. «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВО-**  
**РОГА, ТЕСТА»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6	2	4
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, и бобовых изделий	6	3	3
3.	Приготовление блюд из макаронных изделий	5	3	2
4.	Приготовление блюд из яиц и творога	6	3	3
5.	Приготовление мучных блюд	5	2	3
	<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

**Программа по дисциплине**  
**«Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.** Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, жировых продуктов, яиц, творога. Виды каш. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья, правила их безопасного использования. Подготовка к производству круп, бобовых, макаронных изделий. Подготовка к производству муки, сахара. Подготовка к производству молочных и жировых продуктов. Подготовка к производству яичных продуктов, творога. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

**Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, и бобовых изделий.** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из круп, бобовых изделий. Посуда, применяемая при приготовлении блюд. Общие правила варки каш, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Блюда из вязких каш. Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Блюда из концентратов, особенности приготовления. Варка бобовых. Блюда и гарниры из бобовых. Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Способы сервировки и подачи простых блюд из круп и бобовых изделий. Правила проведения бракеража.

**Тема 3. Приготовление блюд из макаронных изделий.** Варка макаронных изделий, способы варки. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из макаронных изделий. Правила проведения бракеража.

**Тема 4. Приготовление блюд из яиц и творога.** Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация блюд по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц (жареных, запеченных). Температурный режим, технология приготовления. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд из яиц. Температура подачи. Блюда из

творога (вареные, жареные, запеченные). Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

**Тема 5. Приготовление мучных блюд.** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд. Правила их безопасного использования. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, блинов, оладий. Рецептура, технология приготовления., кулинарное использование. Фарши: мясной (2 способа приготовления), ливерный, творожный, яблочный, овощные. Рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное использование. Пельмени. Рецептура. Технология приготовления полуфабрикатов, температурный режим и правила варки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск. Правила проведения бракеража. Вареники. Технология приготовления полуфабрикатов, температурный режим и правила варки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи пельменей, вареников. Блинчики. Режим выпечки блинчиков. Блинчики с фаршам (мясным, ливерным, творожным, яблочным), джемом, повидлом, вареньем. Рецептура, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, оформления и подачи блинчиков. Блины, оладьи. Режим выпечки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Отпуск. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, оформления и подачи блинов и оладий.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);
- лабораторная посуда.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: «Дело и сервис», 2002.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: «Лада», 2006.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария «повар, кондитер». М. Академия. 2004.
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Издательский центр «Академия», 2006

5. Ковалёв Н.И., Куткина М. Н. Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. М.: «Деловая литература», «Омега-Л», 2003
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Издательский центр «Академия», 2006

**Дополнительные источники:**

7. Журналы «питание и общество», «Шеф-арт». Стась Н.Ф. Лабораторный практикум по общей и неорганической химии : доп. УМО по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учеб. пособ. для студентов вузов ... по химико-технологическим направлениям и специальностям / Н. Ф. Стась, Плакидкин, А.А., Князева, Е.М. - М. : Высшая школа, 2008. - 215 с.

**Электронные ресурсы:**

8. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
9. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
10. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

**Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении экзамена.

**Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

**Уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**Знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила их безопасного использования.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД  
И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА,  
ТЕСТА»**

**ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ**

1. ПЕРЕД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКОЙ НЕ ПРОМЫВАЮТ КРУПЫ

- А) манную
- Б) пшённую
- В) перловую
- Г) пшеничную

2. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА 1 КГ КРУПЫ ДЛЯ ВАРКИ ВЯЗКИХ КАШ

- А) 1,5 – 2,0 л
- Б) 3,2 – 3,7 л
- В) 4,0 – 5,5 л
- В) 6,0 – 6,5 л

3. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «КРУПЕНИК» ИСПОЛЬЗУЮТ

- А) жидкую кашу
- Б) рассыпчатую кашу
- В) вязкую кашу
- Г) пуховую кашу

установите соответствие колонок

4. ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ЗАПЕКАНОК, ПУДИНГОВ, КОТЛЕТ ИСПОЛЬЗУЮТ КАШУ

- А) рассыпчатую
- Б) вязкую
- В) жидкую
- Г) пуховую

Ответ - А (рассыпчатую)

5. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КРУПЕНИКА

- А) яблоки
- Б) творог
- В) сыр
- Г) молоко

Ответ-Б (творог)

6. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РАССЫПЧАТЫХ КАШ

- А) 30 мин.
- Б) 2 часа
- В) 6 часов
- Г) 12 часов

Ответ Б (2 часа)

7. ТВОРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ БЛЮДА

- А) биточки, пудинг рисовый
- Б) лапшевник, крупеник
- В) котлеты, биточки
- Г) запеканка рисовая, макаронник

Ответ Б (лапшевник)

закончите предложение

Для каждого предложения подберите нужную концовку и впишите её.

8. Крахмал клейстеризуется при температуре.....

1 - .....

9. Дроблёные крупы просеивают для удаления .....

2 - .....

10. Хранение каш в холодном состоянии сопровождается

3 - .....

дополните информацию

11. УКАЖИТЕ, ВИДЫ КАШ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНСИСТЕНЦИИ

А) \_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_

Ответ А-жидкие; Б-вязкие; В-рассыпчатые

### **Критерии оценки (в баллах)**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если верных ответов 80%.

- оценка «хорошо» - 60-80%.

- оценка «удовлетворительно» - 40-60%.

- оценка «неудовлетворительно» - 0-40%

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

### **Лабораторная работа №1. Приготовление каш.**

1. подготовка круп

2. приготовление блюда

3. оформление и подача

### **Лабораторная работа №2. Приготовление блюд из круп.**

1. подготовка круп

2. приготовление блюда

3. оформление и подача

### **Лабораторная работа №3. Приготовление блюд из макаронных изделий**

1. Подготовка сырья

2. Приготовление блюда

3. Оформление и подача

### **Лабораторная работа №4. Приготовление гарниров из макаронных изделий.**

1. Подготовка сырья

2. Приготовление блюда

3. Оформление и подача

### **Лабораторная работа №5. Приготовление блюд из яиц.**

1. Обработка яиц

2. Приготовление блюда

3. Оформление и подача блюда

### **Лабораторная работа №6. Приготовление блюд из творога.**

1. Подготовка продуктов

2. Приготовление блюда

3. Оформление и подача блюда

### **Лабораторная работа №7. Приготовление и отпуск блюд из теста.**

1. Подготовка продуктов
2. Приготовление блюда
3. Оформление и подача блюда

### **Вопросы для экзамена**

1. Характеристика процесса подготовки круп, бобовых, макаронных изделий к варке. Назначение технологических операций переборки, просеивания, промывания, поджаривания круп.
2. Каши. Классификация каш в зависимости от консистенции. Общие правила варки каш.
3. Рассыпчатые каши. Технология приготовления, правила отпуска рассыпчатой гречневой каши.
4. Вязкие каши. Технология приготовления, правила отпуска каши рисовой молочной.
5. Жидкие каши. Технология приготовления, правила отпуска каши манной жидкой. Требования к качеству.
6. Блюда из каш. Технология приготовления котлет (биточков) манных. Правила отпуска, требования к качеству.
7. Блюда из бобовых. Технология приготовления бобовых с жиром и луком. Правила отпуска, требования к качеству.
8. Виды макаронных изделий, подготовка к варке. Способы варки макаронных изделий. Сливной и не сливной способы варки макаронных изделий.
9. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления макарон отварных с жиром или сметаной, макарон с сыром, брынзой или творогом. Правила отпуска, требования к качеству.
10. Варка яиц. Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Кулинарное использование отварных яиц. Отварные блюда из яиц.
11. Жареные яичные блюда. Технология приготовления яичницы-глазуньи, яичницы с гарниром. Правила отпуска, требования к качеству.
12. Жареные творожные блюда. Технология приготовления сырников из творога. Правила отпуска, требования к качеству.
13. Технология приготовления теста для пельменей и лапши домашней.
14. Технология приготовления блинчиков.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ.**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Готовить бульоны и отвары.	6	3	3
2.	Готовить простые супы.	6	3	3
3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	7	3	4
4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	7	3	4
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

**Программа по дисциплине  
«Технология приготовления супов и соусов»**

**Тема 1. Готовить бульоны и отвары.**

Технология приготовления бульонов: костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный и грибной отвар. Использование бульонов

**Тема 2. Готовить простые супы.**

Общие правила приготовления простых супов. Товароведческая характеристика сырья.

**Тема 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.** Классификация соусов. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассирование муки, виды пассировок, их назначение

**Тема 4. Готовить простые холодные и горячие соусы.** Технология приготовления холодных и горячих соусов, использование, ассортимент.

**Условия реализации учебной дисциплины.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1 шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);
- лабораторная посуда.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А Л.Л Татарская Кулинария: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО М.: Проф. Обр. Издат. 2009 - 328с
2. Т. А. Качурина Кулинария: Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования\ -М.: Издательский центр «Академия»,2009.-160с.
3. Л.Л. Татарская Н.А Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. Пособие для нач. проф. образования. -3-е изд., стер, -М.:Издательский центр «Академия», 2009.-112 с.
4. Н.Э. Харченко Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи Практикум: учеб, пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.-228с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник- М: ОИЦ «Академия», 2009. - 288с.
6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь. М: ОИЦ «Академия», 2009. - 96с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. М: ОИЦ «Академия», 2009. - 208с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник М: ОИЦ «Академия», 2009. - 304с.

**Дополнительные источники:**

- 9.Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.
10. «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г. «Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании», М.П. Могильный, М: 2002г.
- 11.«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд. Центр «Академия», 2004г.
12. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд. Центр «Академия», 2000г.
13. «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.
14. «Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании», М.П. Могильный, М: 2002г.

**Электронные ресурсы:**

15. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
16. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
17. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

**Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

**Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

**Умения:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- технологическим требованиям к основным супом и соусам.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и супов

**Знания:**

- классификацию, пищевую ценность. требования к качеству основных супов и соусов.
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов.
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов.
- правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**МОДУЛЬ. 03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»**

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**Лабораторная работа 1.** приготовление бульонов и мучной пассировки;

1. Подготовка продуктов
2. Приготовление блюда
3. Оформление и подача блюда

**Лабораторная работа 2.** приготовление супов;

1. Подготовка продуктов
2. Приготовление блюда
3. Оформление и подача блюда

**Лабораторная работа 3.** приготовление соусов

1. Подготовка продуктов
2. Приготовление блюда
3. Оформление и подача блюда

**ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ**

1. Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:

- 1)3,5 л воды;
- 2)4 л воды;
- 3)1,25 л воды;
- 4)2 л воды.

2. Определите цех, в котором приготавливают горячие супы:

- 1) холодный; 2) горячий; 3) мясной; 4) овощной.

3.К заправочным супам относят:

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) суп молочный с крупой;
- 3) бульон с яйцом;
- 4) рассольник московский.

4.Специи (лавровый лист, перец) и соль закладывают в суп за:

- 1) за 2-3 мин;
- 2) за 5-7 мин;
- 3) за 10-15 мин;

- 4) за 20 мин.
5. Капусту для борща сибирского нарезают:
  - 1)соломкой; 2) шашками; 3) дольками; 4) кубиками.
6. Борщ имеет вкус:
  - 1) кислый;
  - 2) сладковатый;
  - 3) кисло-сладкий;
  - 4) острый.
7. Определите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:
  - 1) украинский;
  - 2)московский;
  - 3)сибирский;
  - 4)флотский
8. Определите щи, которые приготавливают с крупой:
  - 1)щи из свежей капусты;
  - 2)щи суточные;
  - 3)щи по-уральски;
  - 4)щи из квашеной капусты.
9. Определите рассольник, который приготавливают без картофеля:
  - 1)домашний;
  - 2) ленинградский;
  - 3)московский;
  - 4) обычный.
10. Определите солянку, которую отпускают без сметаны:
  - 1)рыбную;
  - 2)домашнюю;
  - 3)сборную мясную;
  - 4)грибную.
11. Определите первое жидкое блюдо, в состав которого входят каперсы:
  - 1)рассольник;
  - 2)солянка;
  - 3)щи суточные;
  - 4)борщ флотский.
12. Для красной пассеровки муку пассеруют при температуре:
  - 1) 120<sup>0</sup>С; 2)150<sup>0</sup>С; 3)130<sup>0</sup>С; 4)110<sup>0</sup>С.

#### **Критерии оценки (в баллах)**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если верных ответов 80%.
- оценка «хорошо» - 60-80%.
- оценка «удовлетворительно» - 40-60%.
- оценка «неудовлетворительно» - 0-40%

#### **Вопросы для зачета**

1. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?
2. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?
3. Как приготовить маринад овощной с томатом?
4. Перечислите требования к качеству соусов и сроки хранения.
5. Перечислите требования к качеству супов и сроки хранения.
- 6.Какие вещества возбуждают аппетит и придают вкус и аромат бульону.
- 7.Что является дефектом бульона.
- 8.Какие по строению кости используют при варке бульона.
- 9.Какой водой заливают подготовленные кости.
- 10.Жидкая основа супа.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД  
ИЗ РЫБЫ.»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Обработка рыбы с костным скелетом	9	4	5
2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	10	4	6
3.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	9	5	4
<b>Итого:</b>		<b>28</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

**Программа по дисциплине  
«Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»**

**Тема 1 Обработка рыбы с костным скелетом.**

Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.

Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств.

Органолептическая оценка качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.

Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.

**Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

Организация работы в рыбном цехе при обработке рыбы и морепродуктов, приготовлении полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и правилами. Механическое оборудование: мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочные машины для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулетов. Использование рыбных пищевых отходов для варки бульонов, приготовления супов, фаршей, салатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.

Холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из рыбы и готовых блюд. Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

**Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

Технология приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Технология приготовления жареных рыбных блюд. Технология приготовления запеченных рыбных блюд. Блюда из рыбной котлетной массы

**Условия реализации учебной дисциплины.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);

- вытяжной шкаф (1 шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);
- лабораторная посуда.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. — 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. — 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина, — М.: ИЦ Академия, 2009. — 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер. / З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.

#### **Дополнительные источники:**

5. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев. - М.: ИЦ Академия, ИРПО. - 2006. — 175 с.
6. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.
7. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ Академия, 2006. — 175 с.
8. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. / — М.: ИЦ Академия, 2008 — 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
9. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 144 с.
9. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие. / И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 144 с.
10. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
11. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -2-е издание. / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2006. — 496 с.
12. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России. / В.В.Усов. — М.: ИЦ Академия, 2008. — 400 с.
13. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России. / В.В.Усов. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 384 с.
14. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

#### **Электронные ресурсы:**

6. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>

7. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>

8. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

#### **Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

#### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

#### **Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

##### **Умения:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
  
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,

##### **Знания:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **МОДУЛЬ.04 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»**

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**Лабораторная работа 1. Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы, жаренной во фритюре; рыбы жаренной с луком по-ленинградски; рыбы жаренной в тесте.**

1. Обработка рыбы
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача

**Лабораторная работа 2. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, запеченной по-русски, под молочным или сметанным соусом.**

1. Обработка рыбы
2. Приготовление полуфабрикатов
3. Приготовление блюда
4. Оформление и подача

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА**

1. В чем заключается пищевая ценность рыбы?
2. Опишите способы оттаивания мороженой рыбы: в воде; на воздухе; комбинированный.
3. Перечислите классификацию рыб по разным признакам.
4. Какова технология приготовления рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее?
5. Пищевая ценность рыбы.
6. способы и параметры тепловой обработки речной рыбы
7. разделка рыбы осетровых пород
8. Виды панировок, применяемых для панирования блюд из рыбы.
9. холодные закуски из рыбы
10. Требования к качеству рыбных блюд
11. Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И**  
**ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.05 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ  
МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	7	3	4
2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	7	4	3
3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.	7	3	4
4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	7	3	4
<b>Итого:</b>		<b>28</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

**Программа по дисциплине  
«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** Роль мясных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Специфические приемы при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**Тема 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** Виды полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Способы приготовления полуфабрикатов, приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов, требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения полуфабрикатов, замораживание и хранение полуфабрикатов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Тема 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.** Технология приготовления простых блюд из жаренного, тушеного, припущенного и запеченного мяса. Оформление при подачи.

**Тема 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.**

Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из домашней птицы. Классификация и ассортимент простых блюд из домашней птицы, требования к качеству. Правила хранения простых блюд из домашней птицы, температурный режим хранения.

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Условия реализации учебной дисциплины.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт.);
- рабочий стол преподавателя (1 шт.);
- производственные столы (10 шт.);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт.);
- вытяжной шкаф (1 шт.);
- индукционные плиты (4 шт.);
- Ножи поварские (10 шт.);
- сотейники (5 шт.);
- сковороды (3 шт.);
- весы кухонные (1 шт.);
- холодильник производственный (2 шт.);
- пароконвектомат (1 шт.);
- лабораторная посуда.

### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова. – М.ИЦ Академия. 2012.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Н.И. Дубровская. – М.: ИЦ Академия. 2012.
4. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
6. Харченко, Н.Э. технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: ИЦ Академия. 2012.

#### **Дополнительные источники:**

7. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие / Ю.М. Бурашников. - М.: ИЦ Академия, 2012.
8. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для ВПО / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник; учеб. пособие / В.Д. Елхина. - М.: ИЦ Академия. 2012.
10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.
11. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Лабораторный практикум: учеб. пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: ИЦ Академия, 2012.
12. Семиряжко, Т.Г. кулинария: Контрольные материалы: учеб. пособие/ Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
13. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учеб. пособие / Л.Н. Сопина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
14. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: ИЦ Академия. 2012.

15. Усов, В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В.В. Усов. – М.: ИЦ Академия. 2012.
16. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия. 2012.

#### **Электронные ресурсы:**

17. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
18. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства
19. «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
20. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

#### **Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

#### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

#### **Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

#### **Умение:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

#### **Знания:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.05 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ  
МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА**

1. В чем заключается пищевая ценность мяса?
2. Какие питательные вещества содержит птица, субпродукты?
3. Стадии технологического процесса механической кулинарной обработки мяса.
4. Как обрабатывают птицу перед применением?
5. Как обрабатывают субпродукты перед применением?
6. Правила разделки говядины?
7. Схема разделки свиной туши?
8. Какие методы используют при приготовлении полуфабрикатов?
9. Срок и условия хранения полуфабрикатов?
10. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

**Примерные вопросы для тестирования**

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?
  - а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут. ;
  - б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
  - в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.
2. Вырезку используют порционными кусками для:
  - а) лангета, филе, бифштекса;
  - б) антрекота, зраз отбивных;
  - в) ромштекса, шницеля.
- 3.Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?
  - а) белая;
  - б) мучная;
  - в) сухарная.
- 4.Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?
  - а) шницель;
  - б) биточки;
  - в) тефтели.
5. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
  - а) лопатка;
  - б) грудинка;
  - в) шейная.
6. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?
  - а) остывшая
  - б) охлажденная;
  - в) мороженая.
7. Как размораживают птицу?
  - а) на воздухе;
  - б) в воде;
  - в) комбинированным способом.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
МОДУЛЬ.06 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Значение, классификация холодных блюд и закусок в питании.	9	4	6
2.	Приготовление бутербродов Закусок из овощей и грибов.	9	4	5
3.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	9	5	4
	<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

**Программа по дисциплине  
«Технология приготовления холодных блюд и закусок.»**

**Тема 1. Значение, классификация холодных блюд и закусок в питании.** Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок

**Тема 2. Приготовление бутербродов. Закусок из овощей и грибов.**

Организация, подготовка рабочего места при изготовлении бутербродов, закусок из овощей и грибов. Требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления блюд из овощей и грибов.

**Тема 3. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.** Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов из вареных овощей.

Способы и приемы оформления салатов. Способы минимизации отходов.

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

**Условия реализации учебной дисциплины.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1 шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);
- лабораторная посуда.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

## **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова. – М.ИЦ Академия. 2012.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Н.И. Дубровская. – М.: ИЦ Академия. 2012.
4. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
6. Харченко, Н.Э. технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: ИЦ Академия. 2012.

### **Дополнительные источники:**

7. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие / Ю.М. Бурашников. - М.: ИЦ Академия, 2012.
8. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для ВПО / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник; учеб. пособие / В.Д. Елхина. - М.: ИЦ Академия. 2012.
10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.
11. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Лабораторный практикум: учеб. пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: ИЦ Академия, 2012.
12. Семиряжко, Т.Г. кулинария: Контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
13. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учеб. пособие / Л.Н. Сопина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
14. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
15. Усов, В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В.В. Усов. – М.: ИЦ Академия. 2012.
16. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия. 2012.

### **Электронные ресурсы:**

17. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
18. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства
19. «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
20. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

## **Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

## **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

### **Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

#### **Уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

#### **Знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **МОДУЛЬ.06 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

#### **Вопросы для зачета**

1. В чем заключается пищевая ценность холодных блюд и закусок?
2. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
3. Дайте характеристику цеха, в котором производят приготовление холодных блюд и закусок.
4. Какие инструменты, посуда и инвентарь используют для приготовления холодных блюд и закусок?
5. Как подготавливают сырье для приготовления холодных блюд и закусок.
6. Способы оформления салатов?
7. В чем особенность салатов – коктейлей?
8. В какой посуде отпускают салаты – коктейли?
9. Срок реализации холодных блюд и закусок?

#### **Примерные вопросы для тестирования**

Выберите правильный ответ

1. Закуски бывают:  
А) холодными и горячими  
Б) маленькими и большими  
В) простыми и сложными
2. Бутерброды, открытые подразделяют:

- А) простые и сложные  
 Б) закрытые и закусочные  
 В) сэндвичи и канапе
3. Основное назначение холодных блюд и закусок  
 А) возбуждение аппетита  
 Б) содержания витаминов  
 В) содержание пищевых веществ
4. Холодные блюда и закуски отпускаются при температуре  
 А) 8-10С  
 Б) 5-8С  
 В) 10-12С
- 5.Срок хранения очищенных овощей не превышает:  
 А) 8ч  
 Б)10ч  
 В)12ч
6. Хранят каждый вид подготовленных овощей в отдельной посуде при температуре:  
 А)8-10С  
 Б)5-8С  
 В)10-12С
7. Какова форма нарезки свежих огурцов для салатов?  
 А) ломтики или кубики  
 Б) кружочки или кубики  
 В) ломтики или соломка
8. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?  
 А) снижается санитарное состояние  
 Б) увеличивается потеря массы и витаминов  
 В) при последующем нарезании крошатся
9. Для открытых бутербродов хлеб нарезают толщиной  
 А)1-1,5см  
 Б) 0,5- 1см  
 В) 1,5 -2см
10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета  
 А) соломка  
 Б) брусочки  
 В) ломтики  
 Г) кружочки
11. Столовый прибор для приготовления бутербродов?  
 А) вилка  
 Б) нож  
 В) ложка
12. Бутерброды готовят за несколько часов до подачи?  
 А) да  
 Б) нет
13. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салата из свежих овощей:  
 А) выложить в салатницу и украсить;  
 Б) провести первичную обработку овощей;  
 В) заправить салат;  
 Г) нарезать овощи
14. Для приготовления холодных блюд используют разнообразные продукты:  
 А) овощи, фрукты

- Б) мясные и рыбные продукты
  - В) яйца
  - Г) все перечисленные
15. Салаты из овощей должны соответствовать следующим требованиям:
- А) аккуратно уложены и оформлены
  - Б) вкус и цвет соответствовать данному виду
  - Г) все перечисленные
16. Выход салата на 1 порцию:
- А) 100г
  - Б) 150г
  - В) 200г
  - Г) все перечисленные
17. Выход салата на 1 порцию:
- А) 100г
  - Б) 150г
  - В) 200г
  - Г) все перечисленные
18. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- А) для улучшения вкуса
  - Б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
  - В) чтобы свекла не окрашивала другие овощи
19. Бутерброды - это горячая закуска?
- А) да
  - Б) нет
20. Маленькие закусочные бутерброды называются сэндвичи?
- А) да
  - Б) нет

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессиональной ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**Астрахань 2023**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**МОДУЛЬ. 07. «Технология приготовления сладких блюд и напитков.»**

№ тем	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	9	4	5
2.	Приготовление простых горячих напитков	9	4	5
3.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	8	4	4
<b>Итого:</b>		<b>26</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

**Программа по дисциплине**  
**«Технология приготовления сладких блюд и напитков.»**

**Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.**  
Классификация сладких блюд и напитков. Приготовление блюд из свежих фруктов, железированных блюд, горячих сладких блюд. *(Классификация холодных и горячих сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод и сухофруктов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.)*

**Тема 2. Приготовление простых горячих напитков.**  
Приготовление горячих напитков чай, какао, кофе. *(Пищевая ценность горячих напитков: чай, кофе, какао. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима, условий и сроков хранения.)*

**Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.** Приготовление компотов, киселей, холодных напитков. (Виды холодных напитков. Технология приготовления компотов, киселей, кваса и морса. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков. Технология приготовления напитков из цитрусовых. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков.)

**Условия реализации учебной дисциплины.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

**Оборудование учебного кабинета:**

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- лабораторная посуда;
- соковыжималка (1шт.);

- миксер для коктейлей (1 шт).

**Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова. – М.ИЦ Академия. 2012.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Н.И. Дубровская. – М.: ИЦ Академия. 2012.
4. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
6. Харченко, Н.Э. технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: ИЦ Академия. 2012.

**Дополнительные источники:**

7. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие / Ю.М. Бурашников. - М.: ИЦ Академия, 2012.
8. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для ВПО / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник; учеб.пособие / В.Д. Елхина. - М.: ИЦ Академия. 2012.
10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.
11. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Лабораторный практикум: учеб.пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: ИЦ Академия, 2012.
12. Семиряжко, Т.Г. кулинария: Контрольные материалы: учеб.пособие / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
13. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учеб.пособие / Л.Н. Сопина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
14. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
15. Усов, В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В.В. Усов. – М.: ИЦ Академия. 2012.
16. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. – М: ИЦ Академия. 2012.

**Электронные ресурсы:**

17. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
18. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>

19. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>)

#### **Сведения о составителях**

Палаткин Владимир Владимирович, Директор учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

#### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка результатов** освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

#### **Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)**

##### **Уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

##### **Знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков.

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **МОДУЛЬ.07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков.»**

##### **Примерные вопросы для тестирования**

1. Какие витамины входят в состав чая?

- А) А, В, С, D
- Б) В, В С, Р, РР
- В) В, РР, С, А, D

2. Для чего сортируют плоды и ягоды при приготовления компота из смеси сухофруктов?

- А) подбирают по цвету
- Б) подбирают по вкусу и аромату
- В) подбирают с одинаковым сроком варки

3. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- А) холодной
- Б) горячей
- В) теплой

4. Сколько времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10С и выдерживают для настаивания?

- А) 6-8час
- Б) 8-10час
- В) 10-12час

5. Сколько крахмала используют для приготовления киселя густой консистенции?

- А) 10-20г
- Б) 30-40г
- В) 60-80г

6. Какова масса и температура отпуска киселей?
- А) 180г, 20С
  - Б) 200г, 14С
  - В) 250г, 8С
7. Чем ароматизируют молочный кисель?
- А) корицей
  - Б) ванилином
  - В) мятой
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- А) быстро охладили
  - Б) не посыпали сахаром
  - В) использовали много крахмала
9. Для чего перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- А) для улучшения вкуса
  - Б) для получения однородной массы
  - В) для улучшения цвета
10. При какой температуре подают горячие напитки?
- А) не ниже 100С
  - Б) не ниже 75С
  - В) не ниже 65С
11. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- А) теряют аромат
  - Б) поглощают посторонние запахи
  - В) разрушаются вкусовые вещества
12. Срок хранения холодных сладких блюд (компотов и желе)?
- А) в течение 24час
  - Б) в течение 10час
  - В) в течение 18час
13. Холодные сладкие блюда отпускают
- А) в стаканах, креманках
  - Б) десертных тарелках или глубоких блюдах
  - В) кружках, бокалах
14. Требования к качеству киселей
- А) вкус сладкий, консистенция густой сметаны, цвет использованных ягод и фруктов
  - Б) консистенция густая, неоднородная, с комочками крахмала, цвет-мутный
  - В) на поверхности киселя наличие пленки, цвет мутный

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Астрахань 2023**

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Ауд.	Сам.
1	Вводное занятие. Основы приготовления пищи на предприятиях общественного питания	14	7	7
2.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.	13	8	5
3.	Изучение кухонной посуды и оборудования приобретенные навыки их использования	13	8	5
4.	Приготовление простых блюд на предприятиях общественного питания	14	7	7
<b>ИТОГО:</b>		<b>54</b>	<b>30</b>	<b>24</b>

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### **Тема 1. Вводное занятие. Основы приготовления пищи на предприятиях.**

Общие сведения о предприятии. Представление студентам возможности наглядного ознакомления с предприятиями общественного питания. Ознакомление с внешним и внутренним устройством аппаратов промышленного производства.

#### **Тема 2. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.**

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3 - 4 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

#### **Тема 3. Изучение лабораторной посуды и химического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.**

Ознакомление с правилами безопасности труда при работе с производственным оборудованием. Изучение весоизмерительного оборудования, правила работы с ним. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

#### **Тема 4. Приготовление простых блюд на предприятиях общественного питания.**

Подготовка сырья. Проведение простых процессов приготовления полуфабрикатов и заготовок. Работа с инвентарем и производственным оборудованием под руководством руководителя практикой. Подготовка и представление отчета по практике.

#### **Условия реализации учебной дисциплины**

##### **Место проведения практики**

Практика проводится на предприятиях общественного питания

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1 шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);

- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова. – М.ИЦ Академия. 2012.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Н.И. Дубровская. – М.: ИЦ Академия. 2012.
4. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
6. Харченко, Н.Э. технология приготовления пищи: Практикум: учеб. пособие / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: ИЦ Академия. 2012.

#### **Дополнительные источники:**

7. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие / Ю.М. Бурашников. - М.: ИЦ Академия, 2012.
8. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для ВПО / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник; учеб.пособие / В.Д. Елхина. - М.: ИЦ Академия. 2012.
10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.
11. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Лабораторный практикум: учеб.пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: ИЦ Академия, 2012.
12. Семиряжко, Т.Г. кулинария: Контрольные материалы: учеб.пособие / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
13. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учеб.пособие / Л.Н. Сопина. – М.: ИЦ Академия. 2012.
14. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: ИЦ Академия. 2012.
15. Усов, В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В.В. Усов. – М.: ИЦ Академия. 2012.
16. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. – М: ИЦ Академия. 2012.

#### **Электронные ресурсы:**

17. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на электронной платформе ООО «БИБЛИОТЕХ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio.asu.edu.ru>
18. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://>

19. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Центр цифровой дистрибуции» «КНИГАФОНД» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>)

### **Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

#### **Форма отчетности по практике**

Зачет по практике включает составление практикантом отчета и собеседование по отчету. Зачет принимает руководитель практики.

#### **Отчет по учебной практике должен содержать:**

##### 1. История развития предприятий

###### 1.1. Современное состояние:

- сырье, используемое на данном производстве;
- описание технологических процессов;
- продукция (услуги), выпускаемая данным производством, ее применение;
- основные потребители выпускаемой продукции (услуги).

###### 1.2. Природоохранные мероприятия на данном производстве.

##### 2. Индивидуальное задание.

###### 2.1. Перечень обязанностей студента-практиканта.

2.2. Дорожная карта выполнения индивидуального задания, которую студент заполняет по-степенно во время практики, содержащая следующие разделы: дата, место работы, краткое ее описание.

По окончании практики отчет подписывается руководителем практики.

В результате прохождения практики студент должен:

**Знать:** готовить блюда, мыть и нарезать продукты, жарить, варить и запекать.

готовить супы, бульоны, соусы, салаты, холодные закуски.

знать правила хранения продуктов, уметь оформлять блюда, сочетать вкусы, составлять меню

**Уметь:** выполнять вспомогательную профессиональную деятельность (подготовка продуктов для дальнейшего использования, выбор технических средств и способов приготовления простых блюд, подготовка отчета о выполненной работе).

**Владеть:** навыками работы на современном оборудовании.

### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

5 «отлично»	выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания теоретического материала и умеет их применять, последовательно и правильно выполняет все задания, умеет обоснованно излагать свои мысли, делает необходимые выводы;
4 «хорошо»	выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания теоретического материала и умение их излагать, последовательно и правильно выполняет все задания, однако, возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя, умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;
3 «удовлетворительно»	выставляется за неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя, выполнил задание при подсказке преподавателя, затруднился в формулировке выводов;

2 «неудовлетво- рительно»	выставляется студенту за полное отсутствие теоретического обоснования выполнения задания.
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное**  
**образовательное учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»**  
**(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**Астрахань 2023**

## ПРОГРАММА КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

- проверку теоретических знаний;
- практическую квалификационную работу.

Квалификационные экзамены проводятся с целью определения соответствия полученных экзаменуемыми знаний, умений и навыков программе обучения и требованиям квалификационным характеристикам согласно «Квалификационному справочнику должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 № 37) (ред. от 12.02.2014.).

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии 16675 «Повар» с присвоением квалификационного 3 -4 разряда.

Для проведения квалификационных экзаменов создается квалификационная комиссия. Председателем квалификационных комиссий назначается работодатель, членами комиссии – преподаватели учебного центра. К квалификационным экзаменам допускаются лица, прошедшие полный курс теоретического и практического обучения, имеющие аттестацию по всем дисциплинам и учебной практике, предусмотренные ОППО. Квалификационный экзамен проводится квалификационной комиссией по экзаменационным билетам, утвержденным на заседании кафедры АГУ.

### **Требования к проверке теоретических знаний**

Проверка теоретических знаний проводится по образовательным дисциплинам ОППО, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится в устной и (или) письменной форме.

### **Требования к практической квалификационной работе**

Тема практической квалификационной работы (ПКР) определяется учебным центром и утверждается заведующим кафедрой. ПКР выполняется под руководством сотрудников учебного центра «Ресторанного сервиса и гостеприимства». ПКР должна быть представлена в напечатанном виде с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией. ПКР должна содержать реферативную часть, отражающую общую профессиональную подготовку автора, а также самостоятельную часть, выполненную по результатам практической работы в период прохождения практики.

Решение о завершении работ по подготовке ПКР принимает учебный центр.

Тематика ПКР должна быть направлена на решение следующих профессиональных задач:

- готовить блюда, мыть и нарезать продукты, жарить, варить и запекать.
- готовить супы, бульоны, соусы, салаты, холодные закуски.
- знать правила хранения продуктов, уметь оформлять блюда, сочетать вкусы, составлять меню
- практическая работа студента на учебном оборудовании направлена на проведения простых технологических процессов.

### **Примерные билеты квалификационного экзамена**

#### **Вариант 1**

#### ***Теоретическая часть***

1. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления котлет рыбных с соусом грибным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### ***Защита практической квалификационной работы***

1. Приготовить и оформить подачу блюда блинчики с капустным фаршем.

## **Вариант 2.**

### **Теоретическая часть**

1. Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления и кулинарное использование фарша картофельного. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

### **Защита практической квалификационной работы**

1. Приготовить и оформить подачу блюда запеканка из творога со сметаной.

#### **Рекомендации по подготовке/выполнению практического задания**

1. Произвести органолептическую оценку качества используемых продуктов по виду, цвету, запаху, вкусу.
2. Произвести подготовку сырья.
3. Приготовить блюдо в соответствии с его технологией приготовления
4. Оформить и подать блюдо
5. Произвести органолептическую оценку готового блюда

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия большого производственного цеха и малого производственного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- доска разделочная (10 шт);
- рабочий стол преподавателя (1 шт);
- производственные столы (10 шт);
- шкафы для лабораторной посуды (4 шт);
- вытяжной шкаф (1 шт);
- индукционные плиты (4 шт);
- Ножи поварские (10 шт);
- сотейники (5 шт);
- сковороды (3 шт);
- весы кухонные (1 шт);
- холодильник производственный (2 шт);
- пароконвектомат (1 шт);

### **Процедура проведения квалификационного экзамена**

Квалификационный экзамен проводится на открытом заседании квалификационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 «отлично»	выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания теоретического материала и умеет их применять, последовательно и правильно выполняет все задания, умеет обоснованно излагать свои мысли, делает необходимые выводы;
4 «хорошо»	выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания теоретического материала и умение их излагать, последовательно и правильно выполняет все задания, однако, возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя, умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;

3 «удовлетворительно»	выставляется за неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя, выполнил задание при подсказке преподавателя, затруднился в формулировке выводов;
2 «неудовлетворительно»	выставляется студенту за полное отсутствие теоретического обоснования выполнения задания.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
2. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей: Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
3. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
4. Органолептическая оценка качества редиса, хрена при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
5. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
6. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение
7. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Режимы. Процессы в рыбе, происходящие при оттаивании и вымачивании.
8. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
9. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.
10. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошенной обезглавленной трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката
11. Пластование обработанной крупной рыбы на филе с кожей реберными костями, филе с кожей, чистое филе. Назначение филе. Органолептическая оценка качества филе. Условия и сроки хранения и реализации
12. Оттаивание мороженого мяса: режим, процессы при оттаивании, потери.
13. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей. 14. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.

15. Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из говядины, назначение. Органолептическая оценка качества. (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс).
16. Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из свинины и баранины, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. (Котлета натуральная, котлета отбивная, шницель, эскалоп).
17. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов; поджарка; гуляш; азу; плов; рагу; жаркое. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
18. Приготовление бульонов: костного; мясокостного. Органолептическая оценка качества бульонов. Условия и сроки хранения и реализации, использование.
19. Приготовление бульонов: рыбного; грибного; из птицы. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения и реализации, использование.
20. Приготовление полуфабрикатов для супов: пассерование муки; пассерование овощей; пассерование томата. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Применение.
21. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
22. Приготовление борща с картофелем и капустой. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации.
23. Особенности технологии приготовления борщей «Украинского», «Московского». Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения и хранения.
24. Приготовление рассольника обыкновенного. Органолептическая оценка качества готового блюда. Правила подачи. Условия и сроки хранения и реализации.
25. Подготовка продуктов в холодном цехе к производству: овощей вареных; овощей сырых; зелени; сыров; колбас; копченостей; сельди; слабосоленой рыбы; желатина.
26. Приготовление салатов из сырых овощей: из капусты; огурцов, помидоров; редиса; салата витаминного. Оформление. Правила подачи. Органолептическая оценка качества блюд. Санитарно-гигиенические требования к условиям приготовления и реализации.
27. Приготовление салатов из вареных овощей: салат летний; салаты из картофеля. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
28. Приготовление винегрета овощного, с сельдью, с мясом, с рыбой. Оформление. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, срокам хранения и условиям реализации.
29. Приготовление салатов рыбного, мясного, столичного. Особенности состава, оформление. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
30. Приготовление закусок из сельди: с гарниром, рубленной. Оформление закусок. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.