В колледже совместно с ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и ФГАОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова» реализуется проект «Разработка и внедрение в субъекте РФ основных программ профессионального обучения с учетом востребованных и перспективных профессий». В настоящее время проходит а**пробация** программы профессионального обучения по профессии «**16675 Повар**».

**1.1. Актуальность программы для заказчика**

 Анализ источников информации о региональном рынке труда в Кировской области обнажает потребность как в отраслевых квалифицированных кадрах, так и в кадрах универсальных для всех отраслей. Полученные данные анализа свидетельствуют о высокой степени востребованности и актуальности для региональной экономики профессии «Повар».

**1.2. Цель реализации программы**

Целью реализации программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии «16675 Повар». Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности профстандарта: 33.011 Повар.

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением 3 квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

**1.3. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы профессионального обучения слушатель должен освоить выполнение предусмотренных профессиональным стандартом «16675 Повар» трудовых функций 3 уровня квалификации, обобщенной трудовой функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.

**Трудовые функции:**

**КОД А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.**

**Соответствующие трудовые действия:**

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

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

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

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

**Необходимые умения:**

- принимать необходимые решения для реализации предпринимательской деятельности;

- строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при работе на технологическом оборудовании;

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

**Необходимые знания:**

- региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого;

- законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;

- современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые;

- нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

 **КОД А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.**

**Соответствующие трудовые действия:**

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

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

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

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

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

- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

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

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

- приготовление блюд из яиц по заданию повара;

- приготовление блюд из творога по заданию повара;

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

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

- приготовление горячих напитков по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;

- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**Необходимые умения:**

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**Необходимые знания:**

- нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевой ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правил и технологии расчетов с потребителями.

**1.4. Категория обучающихся**

К освоению программы обеспечивающей возможность получения соответствующей квалификации по профессии «Повар», допускаются лица различного возраста, в том числе ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

**1.5. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения) (с изм. и доп. от 02.07.2021);

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 (с изм. и доп. от 01.06.2021г.);

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

4) Профессиональный стандарт «33.011 Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 113н;

**1.6. Трудоемкость обучения -** 144-академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы слушателя.

**1.7. Форма обучения** – очная, очно-заочная.

**1.8. Итоговая аттестация**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Перечень вопросов для подготовки к теоретической части квалификационного экзамена

1. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания; тип предприятия; общественное питание; заготовочные, доготовочные и специализированные предприятия. Идентификационные признаки предприятий различных типов.
2. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.
3. Общие понятия о регистрации и учредительных документах предприятий общественного питания. Лицензирование продажи отдельных групп товаров.
4. Классификация предприятий общественного питания. Признаки классификации.
5. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Определение, отличительные особенности, основные требования.
6. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. Определение, отличительные особенности, основные требования.
7. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Определение, отличительные особенности, основные требования.
8. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Определение, отличительные особенности, основные требования.
9. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Определение, отличительные особенности, основные требования.
10. Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
11. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.
12. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка. Основные требования к организации снабжения.
13. Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья, п/ф. Критерии выбора поставщиков.
14. Службы снабжения предприятий. Организация коммерческих связей. Логистический подход к организации снабжения.
15. Характеристика договор – поставки.
16. Организационные формы поставок: понятие, критерии выбора, экономическая целесообразность использования.
17. Организация и порядок приемки сырья, продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству.
18. Организация, особенности и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
19. Виды, характеристика складских помещений предприятий общественного питания, их оснащение.
20. Требования к складским помещениям.
21. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режимы и способы хранения.
22. Назначение и классификация тары.
23. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
24. Структура производства, ее виды. Предложите структуру производства для заготовочного, доготовочного предприятия и крупного ресторана. Обоснуйте Ваш выбор.
25. Взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания.
26. Основные требования к производственным помещениям.
27. Классификация помещений предприятий общественного питания.
28. Производственный и технологический процессы: понятие, основные элементы. Условия рациональной организации технологического процесса.
29. Сущность оперативного планирования и его значение. Производственная программа: определение, назначение.
30. План-меню: понятие, значение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.
31. Этапы оперативного планирования производства.
32. Нормативная документация предприятий общественного питания. Особенности разработки и документального оформления новых и фирменных блюд.
33. Характеристика меню: назначение, составление.
34. Виды меню, их характеристика.
35. Последовательность расположения блюд в меню.
36. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия.
37. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия.
38. Организация работы рыбного цеха заготовочного предприятия.
39. Организация работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия.
40. Организация работы овощного цеха предприятия с полным производственным циклом.
41. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия с полным производственным циклом.
42. Горячий цех: назначение, расположение, оснащенность.
43. Организация работы супового отделения горячего цеха.
44. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
45. Организация работы холодного цеха, его оснащенность.
46. Организация работы кулинарного цеха.
47. Кондитерский цех: назначение, состав помещений, режим работы, производственная программа.
48. Организация и условия труда в производственных цехах.
49. Организация технологического процесса по производству кондитерской продукции. Технологические участки, линии и рабочие места. Подбор и размещение оборудования.
50. Организация работы цеха мучных изделий.
51. Организация работы экспедиции.
52. Организация работы моечных кухонной.
53. Виды раздач и особенности организации их работы. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия.
54. Проведение аттестации рабочих мест в общественном питании.
	1. Аттестация рабочих мест на предприятии общественного питания.
	2. Организация отпуска и бракераж готовой продукции.
55. Организация работы хлеборезки.
56. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия с полным производственным циклом. Оснащение цеха производственным инвентарем.
57. Структура и особенности горячего цеха. Порядок подбора и размещения оборудования.
58. Организация работы птицегольевого цеха, его оснащенность.
59. Организация работы рыбного цеха, его оснащенность.
60. Организация работы горячего и холодного кулинарного цеха.
61. Краткая характеристика специализированных цехов.
62. Требования к производственному персоналу в соответствии с ОСТом 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
63. Краткая характеристика заготовочных цехов.
64. Краткая характеристика доготовочных цехов.
65. Характеристика основных категорий работников предприятий общественного питания.
66. Организация работы птицегольевого цеха.
67. Организация работы немеханизированных раздач. Организация труда на раздаче.
68. Организация работы механизированных раздаточных линий по комплектации и отпуску комплексных обедов.
69. Вы работаете заведующим производством столовой при производственном предприятии. Составьте линейный график выхода на работу для поваров мясо-рыбного цеха в количестве 3 человек. Режим работы столовой с 8 до 19 часов с одним выходным днем.
70. Вы работаете заведующим производством общедоступной столовой. Составьте линейный график выхода на работу для поваров холодного цеха в количестве 6 человек. Режим работы столовой с 8 до 21 часа без выходных дней. Обоснуйте выбор графика.
71. Составить меню комплексного экспресс-обеда в ресторане «Вятка» на 70 человек.
72. Составить меню комплексного обеда для заводской столовой на 125 человек.
73. Составить меню комплексного обеда для школьной столовой.
74. Рассчитать объем котла для приготовления 150 порций компота, выход порции 200 гр.
75. Рассчитать объем котла для приготовления 150 порций борща, выход порции 500 гр.
76. Составить меню комплексного обеда для студенческой столовой на 112 человек.
77. Рассчитать объем котла для приготовления 200 порций рассольника Ленинградского, выход порции 250 гр.
78. Рассчитать объем котла для приготовления 150 порций манной каши по рецептуре №411/11-83.
79. Рассчитать объем котла для приготовления 100 порций рисовой каши по рецептуре №411/1-83.
80. Рассчитать площадь холодного цеха, если известно, что в нем размещают два производственных стола, холодильный шкаф, весы настольные, стеллаж, две раковины.
81. Рассчитать площадь горячего цеха, если в нем размещают ЖШЭСМ, фритюрницу, три производственных стола, весы настольные, две раковины, взбивальную машину.
82. ОРМ повара при приготовлении салатов, винегретов.
83. ОРМ повара при приготовлении порционных мясных п/ф.
84. ОРМ повара при приготовлении мелкокусковых п/ф.
85. ОРМ повара при приготовлении рубленных п/ф из мяса.
86. ОРМ повара при первичной обработке мяса.
87. ОРМ повара при п/о чешуйчатой рыбы.
88. ОРМ повара при приготовлении заливных блюд.
89. Пищевые отравления
90. Молочнокислые стрептококки
91. Острые кишечные заболевания,
92. Микроорганизмы, развивающиеся при разных температурах
93. Возбудителями спиртового брожения
94. Питьевая вода, используемая на пищевых предприятиях
95. Микроорганизмы
96. Бактерии
97. Товароведные характеристики товаров. Общая классификация товаров.
98. Субъектов товароведения: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
99. Качество товаров. Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества.
100. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
101. Эргономические и эстетические свойства, их краткая характеристика.
102. Экологичность и безопасность товаров. Виды безопасности.
103. Товароведные показатели качества. Деление на группы.
104. Градации качества товаров: понятие, виды.
105. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
106. Дефекты товаров: понятие, классификация, диагностика.
107. Технологический цикл товаров: стадии и этапы, их назначение.
108. Контроль качества товарных партий. Правила оборота проб.
109. Факторы, формирующие качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия.
110. Факторы, влияющие на сохраняемость.
111. Упаковка: виды, требования к ней, эффективность.
112. Хранение: условия и сроки.
113. Климатический режим хранения: показатели, их влияния на сохраняемость.
114. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
115. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость.
116. Мероприятия по созданию и поддержанию.
117. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
118. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
119. Сроки хранения, годности и эксплуатации (службы).
120. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
121. Товарные потери. Виды и разновидности.
122. Народохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
123. Количественные потери: разновидности, причины возникновения, порядок
124. списания.
125. Качественные потери: причины возникновения, порядок списания.
126. Меры по предупреждению и снижению потерь
127. Щи из свежей капусты с картофелем. Технология приготовления, подача, бракераж.
128. Щи из квашеной капусты с картофелем. Технология приготовления, подача, бракераж.
129. Щи суточные. Технология приготовления, подача, бракераж.
130. Щи по-уральски. Технология приготовления, подача, бракераж.
131. Борщ из свежей капусты с картофелем. Технология приготовления, подача, бракераж.
132. Борщ из квашеной капусты с картофелем. Технология приготовления, подача, бракераж.
133. Борщ флотский. Технология приготовления, подача, бракераж.
134. Борщ сибирский. Технология приготовления, подача, бракераж.
135. Борщ украинский. Технология приготовления, подача, бракераж.
136. Рассольник ленинградский. Технология приготовления, подача, бракераж.
137. Рассольник домашний. Технология приготовления, подача, бракераж.
138. Рассольник московский. Технология приготовления, подача, бракераж.
139. Солянка домашняя. Технология приготовления, подача, бракераж.
140. Солянка сборная мясная. Технология приготовления, подача, бракераж.
141. Суп картофельный. Технология приготовления, подача, бракераж.
142. Суп картофельный с горохом. Технология приготовления, подача, бракераж.
143. Суп картофельный с макаронными изделиями. Технология приготовления, подача, бракераж.
144. Суп картофельный с крупой. Технология приготовления, подача, бракераж.
145. Суп-лапша домашняя. Технология приготовления, подача, бракераж.
146. Суп пюре из картофеля. Технология приготовления, подача, бракераж.
147. Суп сладкий из сухофруктов. Технология приготовления, подача, бракераж.
148. Борщ холодный. Технология приготовления, подача, бракераж.
149. Свекольник. Технология приготовления, подача, бракераж.
150. Окрошка мясная. Технология приготовления, подача, бракераж.
151. Окрошка овощная. Технология приготовления, подача, бракераж.
152. Соус красный основной, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
153. Соус белый основной на мясном бульоне, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
154. Соус белый основной на рыбном бульоне, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
155. Соус грибной, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
156. Соус молочный, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
157. Соус сметанный, его производные. Технология приготовления, подача, бракераж.
158. Яично-масляные соусы. Технология приготовления, подача, бракераж.
159. Соусы и заправки на растительном масле. Технология приготовления, подача, бракераж.
160. Шницель капустный. Технология приготовления, подача, бракераж.
161. Картофель тушеный. Технология приготовления, подача, бракераж.
162. Капуста тушеная. Технология приготовления, подача, бракераж.
163. Рагу овощное. Технология приготовления, подача, бракераж.
164. Перец фаршированный. Технология приготовления, подача, бракераж.
165. Голубцы овощные. Технология приготовления, подача, бракераж.
166. Запеканка картофельная с овощным фаршем. Технология приготовления, подача, бракераж.
167. Крокеты картофельные. Технология приготовления, подача, бракераж.
168. Котлеты картофельные. Технология приготовления, подача, бракераж.
169. Зразы картофельные. Технология приготовления, подача, бракераж.
170. Котлеты морковные. Технология приготовления, подача, бракераж.
171. Запеканка капустная. Технология приготовления, подача, бракераж.
172. Биточки манные. Технология приготовления, подача, бракераж.
173. Котлеты рисовые. Технология приготовления, подача, бракераж.
174. Запеканка рисовая. Технология приготовления, подача, бракераж.
175. Пудинг манный. Технология приготовления, подача, бракераж.
176. Крупеник гречневый. Технология приготовления, подача, бракераж.
177. Макаронник. Технология приготовления, подача, бракераж.
178. Лапшевник. Технология приготовления, подача, бракераж.
179. Рыба отварная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
180. Рыба, припущенная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
181. Рыба, жаренная основным способом с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
182. Рыба жареная по-ленинградски. Технология приготовления, подача, бракераж.
183. Поджарка из рыбы с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
184. Рыба, жаренная во фритюре с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
185. Рыба в тесте. Технология приготовления, подача, бракераж.
186. Рыба, жаренная восьмёркой с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
187. Зразы донские с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
188. Рыба запечённая по-русски. Технология приготовления, подача, бракераж.
189. Рыба запечённая по-московски. Технология приготовления, подача, бракераж.
190. Котлеты рубленые (рыбные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
191. Биточки рубленые (рыбные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
192. Тельное из рыбы с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
193. Тефтели рыбные с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
194. Рулет рыбный с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
195. Мясо отварное с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
196. Бефстроганов с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
197. Поджарка мясная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
198. Шашлыки. Технология приготовления, подача, бракераж.
199. Мясо тушеное с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
200. Мясо, шпигованное с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
201. 3разы отбивные с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
202. Говядина в кисло-сладком соусе. Технология приготовления, подача, бракераж.
203. Жаркое по-домашнему. Технология приготовления, подача, бракераж.
204. Азу. Технология приготовления, подача, бракераж.
205. Гуляш с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
206. Плов. Технология приготовления, подача, бракераж.
207. Бифштекс натурально-рубленый с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
208. Котлеты рубленые (мясные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
209. Биточки рубленые (мясные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
210. 3разы рубленые (мясные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
211. Тефтели рубленые (мясные) с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
212. Рулет мясной с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
213. Печень, жаренная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
214. Печень по-строгановски с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
215. Язык отварной с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
216. Курица отварная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
217. Омлеты. Технология приготовления, подача, бракераж.
218. Яичница-глазунья. Технология приготовления, подача, бракераж.
219. Вареники с творогом. Технология приготовления, подача, бракераж.
220. Вареники ленивые. Технология приготовления, подача, бракераж.
221. Сырники. Технология приготовления, подача, бракераж.
222. Запеканка творожная. Технология приготовления, подача, бракераж.
223. Пудинг творожный. Технология приготовления, подача, бракераж.
224. Бутерброды. Технология приготовления, подача, бракераж.
225. Простые салаты. Технология приготовления, подача, бракераж.
226. Салат столичный. Технология приготовления, подача, бракераж.
227. Салат мясной. Технология приготовления, подача, бракераж.
228. Салаты-коктейли. Технология приготовления, подача, бракераж.
229. Винегреты. Технология приготовления, подача, бракераж.
230. Сельдь, солёная с гарниром. Технология приготовления, подача, бракераж.
231. Рыба под маринадом. Технология приготовления, подача, бракераж.
232. Рыба заливная. Технология приготовления, подача, бракераж.
233. Студень мясной. Технология приготовления, подача, бракераж.
234. Паштет из печени. Технология приготовления, подача, бракераж.
235. Холодные блюда и закуски из яиц. Технология приготовления, подача, бракераж.
236. Холодные блюда и закуски из овощей. Технология приготовления, подача, бракераж.
237. Компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления, подача, бракераж.
238. Компот из сухофруктов. Технология приготовления, подача, бракераж.
239. Кисель из свежих ягод. Технология приготовления, подача, бракераж.
240. Кисель молочный. Технология приготовления, подача, бракераж.
241. Желе из плодов или ягод свежих. Технология приготовления, подача, бракераж.
242. Желе из молока. Технология приготовления, подача, бракераж.
243. Многослойное желе. Технология приготовления, подача, бракераж.
244. Мусс на желатине. Технология приготовления, подача, бракераж.
245. Мусс на манной крупе. Технология приготовления, подача, бракераж.
246. Самбук яблочный. Технология приготовления, подача, бракераж.
247. Крем ванильный из сметаны. Технология приготовления, подача, бракераж.
248. Яблоки в тесте жареные. Технология приготовления, подача, бракераж.
249. Кофе. Технология приготовления, подача, бракераж.
250. Чай. Технология приготовления, подача, бракераж.
251. Холодные напитки. Технология приготовления, подача, бракераж.
252. Блины. Технология приготовления, подача, бракераж.
253. Оладьи. Технология приготовления, подача, бракераж.
254. Блинчики. Технология приготовления, подача, бракераж.
255. Дрожжевое тесто и изделия из него.
256. Пельмени, вареники.
257. Значение механизации и автоматизации производства в общественном питании и основные направления в ее развитии.
258. Картофелечистки периодического действия МОК – 125, 250, 400. Назначение, устройство, принцип работы.
259. Правила безопасной эксплуатации опрокидывающихся электрокотлов КПЭ – 40,60.
260. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, устройство, принцип работы.
261. Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата.
262. Произвести сборку мясорубки.
263. Оборудование для нарезки гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (слайсеры). Назначение и устройство.
264. Правила безопасной эксплуатации термомиксов.
265. Произвести сборку фаршемешалки.
266. Овощерезательные машины отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство.
267. Правила безопасной эксплуатации электрической плиты.
268. Произвести сборку соковыжималки.
269. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производств. Назначение, характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов. Правила безопасной эксплуатации
270. Правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования.
271. Произвести сборку размолочного механизма.
272. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство.
273. Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника.
274. Произвести сборку мясорубки.
275. Мясорубки настольного типа отечественного и зарубежного производства. Назначение, устройство, принцип работы.
276. Правила безопасной эксплуатации оборудования для бариста.
277. Произвести сборку протирочной машины МП – 800.
278. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: фаршемешалки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.
279. Правила безопасной эксплуатации электрофритюрницы.
280. Произвести сборку тестомесильной машины ТММ – 1М.
281. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: машины для рыхления мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.
282. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.
283. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: тестомесильные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.
284. Правила безопасной эксплуатации жарочных шкафов.
285. Произвести сборку взбивальной машины ВМ – 35.
286. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: взбивальные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.
287. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
288. Произвести сборку слайсера.
289. СВЧ-аппараты. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов..
290. Правила безопасной эксплуатации пароварочного шкафа и мелких варочных аппаратов.
291. Произвести сборку овощерезки МС18 – 160.
292. Правила безопасной эксплуатации электропекарных шкафов .
293. Произвести сборку овощерезки МРО для шинкования капусты.
294. Универсальный привод и просеиватель к нему МС 24 – 300. Назначение, устройство, принцип работы.
295. Правила безопасной эксплуатации электрокотла КПЭ – 100. Безопасность труда.
296. Произвести сборку овощерезки МС 7- 10– 160 (для протирания).
297. Тестомесильная машина ТММ -1М. Назначение, устройство, принцип работы.
298. Правила безопасной эксплуатации мармитов для вторых блюд паровым обогревом
299. Произвести сборку овощерезки МРО – 50 – 200 для нарезки брусочками.
300. Машина для раскатки теста МРТ – 60. Назначение, устройство, принцип работы.
301. Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.
302. Произвести сборку овощерезки МС7 - 10 – 160 для нарезки ломтиками.
303. Взбивальная машина МВ – 35м. Назначение, устройство, принцип работы.
304. Правила безопасной эксплуатации электрических плит ПЭСМ.
305. Произвести сборку овощерезки МРО – 50 – 200 для нарезки соломкой.
306. Правила безопасной эксплуатации оборудования для бариста.
307. Произвести сборку овощерезки МРО – 50 – 200 для нарезки кружочков.
308. Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство.
309. Правила безопасной эксплуатации картофелечисток периодического действия.
310. Произвести сборку мясорубки МС2 – 70.
311. Аппарат пароварочный АПЭСМ - 2 Назначение, устройство, принцип работы.
312. Правила безопасной эксплуатации овощерезки МС 18– 160 к универсальному приводу.
313. Произвести сборку рыхлителя мяса МРМ – 15.
314. Стационарные электрокотлы КПЭ – 100. Назначение, устройство, принцип работы.
315. Правила безопасной эксплуатации овощерезки МС 10 – 160 к универсальному приводу.
316. Произвести сборку соковыжималки МС – 3 – 40.
317. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство.
318. Правила безопасной эксплуатации овощерезки МС 28– 100 к универсальному приводу.
319. Произвести сборку рыхлителя мяса МС 19 – 1400.
320. Многофункциональное оборудование. Классификация и устройство
321. Правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО 50 – 200.
322. Произвести сборку просеивателя МС 24 - -300.
323. Опрокидывающиеся электрокотлы КПЭ – 40, 60. Назначение, устройство, принцип работы.
324. Правила безопасной эксплуатации мясорубок настольного типа.
325. Произвести сборку овощерезки для сырых овощей для нарезки соломкой.
326. Электрические плиты типа ЭПСМ. Назначение, устройство, техническая характеристика.
327. Правила безопасной эксплуатации просеивателя МС 24 – 300 к универсальному приводу.
328. Произвести сборку овощерезки для вареных овощей.
329. Электросковороды с непосредственным обогревом СЭСМ 0,2 0,5. Назначение, устройство, техническая характеристика.
330. Правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов интенсивного охлаждения(шоковой заморозки).
331. Произвести сборку взбивальной машины.
332. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия.
333. Правила безопасной эксплуатации рыхлители мяса МРМ – 15.
334. Произвести сборку протирочной машины МП – 800
335. Электрофритюрницы ФЭСМ – 20. Назначение, устройство.
336. Правила безопасной эксплуатации взбивальной машины ВМ – 35м.
337. Произвести сборку овощерезки МС – 7 – 10 – 160 для нарезки соломкой.
338. Электрокипятильники КНЭ -25,50,100. Назначение, устройство, принцип работы.
339. Правила безопасной эксплуатации фаршемешалки МС 8 – 150.
340. Произвести сборку овощерезки МУ – 1000 для нарезки ломтиками.
341. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.
342. Правила безопасной эксплуатации мясорубки МС 2 – 150 к универсальному приводу.
343. Произвести сборку овощерезки МРО – 50 – 200 для нарезки кружочков.
344. Холодильная машина ФАК - 07. Основные части, принцип работы.
345. Правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ -1М.
346. Произвести сборку овощерезки МС7 - 10 – 160 для нарезки брусочками.