

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом колледжа

Протокол № 3

«18» мая 2023 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ / В.А. Милюев/

«17» мая 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:
ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
16675 ПОВАР**

Квалификация (профессия): Повар

Категория слушателей: Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной переподготовки осуществляется с лицами, имеющими профессии рабочего или должности служащего.

Уровень квалификации: 3

Объем: 252 академ. часа

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременное (непрерывное обучение)

Мурманск, 2023

Программа профессиональной переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, имеющих профессии рабочего или должности служащего.

Программа разработана в соответствии с:
- профессиональным стандартом 16675 «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя): повар.

Разработчик(и): Бабилов Денис Васильевич Преподаватель

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер", утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020)
- Профессиональный стандарт 16675 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н.

1.2. Цели реализации программы

Профессиональная переподготовка для получения компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.3. Требования к слушателям

Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной переподготовки осуществляется с лицами, имеющими профессии рабочего или должности служащего.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
ПК 2.1	Подготавливать продовольственные товары для производства
ПК 3.1	Организация рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд
ПК 4.1	готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности
ПК 5.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.1	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций
ПК 7.1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

ПК 8.1	Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
-----------	---

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии
рабочего, должности служащего

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6				2	2		2, Зачёт
Модуль 2 Основы товароведения продовольственных товаров	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Экономические и правовые основы	6				2	2		2, Зачёт с оценкой

профессиональной деятельности								
Модуль 5 Основы калькуляции и учета	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 6 Охрана труда	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	78				48	28		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.	2						2	
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	26						26	

разнообразного ассортимента								
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40						40	
Производственная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42						42	
Производственная практика Организация и ведение процессов	20						20	

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков								
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	252							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 2 Основы товароведения продовольственных товаров	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 5 Основы калькуляции и учета	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 6 Охрана труда	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 7 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Аудиторное обучение		36	36	4					76
	Промежуточная аттестация				2					2
Модуль 8 Производственная практика	Практика (стажировка)				30	36	34	30		130

	Промежуточная аттестация							2		2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен								6	6
Итого в неделю		36	36	36	36	36	34	32		252

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Модуль « **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**» относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых для безопасного выполнения работ по компетенции “Поварское дело”.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- производства блюд в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

- уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Морфология и физиология микробов"	Содержание: Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Влияние внешней	1

	среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	
	<i>Лекция</i> Основные понятия и термины микробиологии	1
Тема "Основы физиологии питания"	Содержание: Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	1
	<i>Лекция</i> Основные пищевые вещества. Рациональное сбалансированное питание.	1
Тема "Санитария и гигиена в пищевом производстве"	Содержание: Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений,	2

	оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	
	<i>Практическое занятие</i> Санитарно-гигиенические требования	2
Промежуточная аттестация	Зачёт Тестирование	2
Итого:		6

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.1.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое

занятие.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>
Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Знать: санитарно-эпидемиологические требования и нормы. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Владеть навыками: производства блюд в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.2. Модуль 2. Основы товароведения продовольственных товаров

Модуль “Основы товароведения продовольственных товаров” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний об ассортименте, товароведных характеристиках, требованиях к качеству и упаковке продовольственных товаров.

4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Подготавливать продовольственные товары для производства

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- подготовки продовольственных товаров для предприятий общественного питания.

- знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;

- правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.

- уметь:

- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов;
- соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.

4.2.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Пищевые продукты"	Содержание: Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
	<i>Лекция</i> Классификация продовольственных товаров. Определение качества.	2
Тема "Товароведные характеристики"	Содержание: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2

продуктов."	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. Кулинарное назначение молочных товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	
	<i>Практическое занятие</i> Товароведные характеристики различных продуктовых товаров	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы.	2
Итого:		6

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.2.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.2.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

Дополнительная литература:

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.

Электронные и интернет-ресурсы:

- 1.

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготавливать продовольственные товары для производства	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы.

4.3. Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Модуль “Техническое оснащение и организация рабочего места” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.3.1. Цели реализации модуля

Развитие профессиональной компетенции организации рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

4.3.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Организация рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- организации рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

- знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

- уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства

4.3.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Характеристика предприятий общественного питания"	Содержание: Значение предприятий общественного питания для современного человека. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания. Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицеполюсовом цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.	2
	<i>Лекция</i>	2

	Принципы организации кулинарного производства.	
Тема "Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания"	Содержание: Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей. Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400. Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели 1 2 Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.	2
	<i>Практическое занятие</i> Классификация оборудования. Общие правила эксплуатации.	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.3.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.3.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.3.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.3.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.

2.

4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Организация рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Знать: характеристики основных типов предприятий общественного питания; -принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -учет сырья и готовых изделий на производстве; -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила их безопасного использования; -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Уметь: -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Владеть навыками: организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.4. Модуль 4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Модуль “Экономические и правовые основы профессиональной деятельности” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.4.1. Цели реализации модуля

Развитие профессиональной компетенции применять нормы трудового права в профессиональной деятельности.

4.4.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- применения норм трудового права в профессиональной деятельности

- знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- понятие, виды предпринимательства;
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы.

- уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

4.4.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Экономические и правовые основы производственной деятельности"	Содержание: ятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2
	<i>Лекция</i> Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	2
Тема "Основы трудового права "	Содержание: Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. тика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. арантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2

	<i>Практическое занятие</i> Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.4.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности/ Правоведения/ Основ экономических знаний и законодательства Российской Федерации/ правовые основы профессиональной деятельности	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.4.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.4.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.4.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. / В.В. Румынина. – 8-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2013.-224с.
2. Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: учебник для сред. проф. образования / Д. М. Сорк, Н. Г. Замоленова, Е. Н. Белоусов. -

М.: Академия, 2012.- 224 с

Дополнительная литература:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. : Проспект, КноРус, 2015. – 224 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1.

4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Уметь: применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности. Владеть навыками: применения норм трудового права в профессиональной деятельности.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.5. Модуль 5. Основы калькуляции и учета

Модуль “Основы калькуляции и учета” относится к профессиональному циклу программы профессиональной переподготовки.

4.5.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний о видах учета в общественном питании, правилах торговли

4.5.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

- знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения,

степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

- уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

4.5.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Характеристика бухгалтерского учета в общественном питании"	Содержание: Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. . Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о	2

	полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	
	<i>Лекция</i> Ценообразование в общественном питании	2
Тема "Понятие учета в общественном питании"	Содержание: Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. . Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2
	<i>Практическое занятие</i> Учет сырья, продуктов, тары и денежных средств в общественном питании	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		6

4.5.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Товароведения	1 Ноутбук

4.5.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.5.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.5.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

3. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4.5.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знать: Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Уметь: Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной продукции. Владеть навыками: Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид -тестирование.

4.6. Модуль 6. Охрана труда

Модуль относится к общепрофессиональному разделу программы профессиональной переподготовки по компетенции “Поварское дело”

4.6.1. Цели реализации модуля

Сообщение знаний о правилах безопасного труда по компетенции “Поварское дело”

4.6.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

безопасного труда по компетенции “Поварское дело”

- знать:

правила техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций по компетенции “Поварское дело”

- уметь:

выполнять требования безопасности труда, пожарной безопасности и производственной санитарии

4.6.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Требования охраны труда и техники безопасности"	Содержание: Основные положения Федерального закона Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов», организация надзора и контроля за соблюдением требований по охране труда и промышленной безопасности. Нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда. Управление	4

	охраной труда в организации. Общественный контроль за охраной труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Организация обучения безопасности труда. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.	
	<i>Лекция</i> Охрана труда в общественном питании	2
	<i>Практическое занятие</i> Правила организации рабочего места	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		6

4.6.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD) 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.6.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.6.6. Организация образовательного процесса

В процессе обучения используются практико-ориентированные технологии

4.6.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 272с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 320с.

Дополнительная литература:

1. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. Т. Медведев, С. Г. Но-виков, А.В.Каралюнец, Т.Н.Маслова]. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012 — 416 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://ohranatruda.ru/>

4.6.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	Знать: нормативно-правовую основу охраны труда в общественном питании Уметь: осуществлять безопасную профессиональную деятельность Владеть навыками: безопасной профессиональной деятельности по компетенции "Поварское дело"

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма промежуточной аттестации - зачет, вид аттестации - - устные ответы на вопросы билетов

4.7. Модуль 7. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Модуль “Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий” относится к профессиональному циклу дисциплин программы профессиональной

переподготовки.

4.7.1. Цели реализации модуля

Формирование умений и навыков приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

4.7.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- разработки ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

- знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.

- уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

4.7.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Приготовление блюд из овощей и грибов"	Содержание: Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов	8
	<i>Лекция</i> Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	2
	<i>Лекция</i> Основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	4
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления блюд из овощей и грибов	2
Тема "Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста"	Содержание: Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. ста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.	10
	<i>Лекция</i> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
	<i>Лекция</i>	2

	Блюда из яиц и творога	
	<i>Практическое занятие</i> Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц и творога	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	2
Тема "Приготовление супов и соусов"	Содержание: Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы. Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные соусы.	12
	<i>Лекция</i> Технология приготовления супов	6
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление бульонов и отваров	2
	<i>Лекция</i> Классификация соусов	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления соусов	2
Тема "Приготовление блюд из рыбы"	Содержание: Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд из рыбы. Методы	14

	приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы	
	<i>Лекция</i> Классификация рыбного сырья	2
	<i>Лекция</i> Механическая кулинарная обработка рыбы	2
	<i>Лекция</i> Обработка рыбы с костным скелетом	2
	<i>Лекция</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления блюд из рыбы	4
	<i>Практическое занятие</i> Методы сервировки и подачи блюд из рыбы	2
Тема " Приготовление блюд из мяса и домашней птицы"	Содержание: Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы.	16

	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	
	<i>Лекция</i> Обработка сырья	2
	<i>Лекция</i> Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы	4
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	4
	<i>Лекция</i> Приготовление и оформление блюд из субпродуктов	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления блюд их мяса и домашней птицы	4
Тема "Приготовление и оформление холодных блюд и закусок"	Содержание: Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	10
	<i>Лекция</i> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	4
	<i>Лекция</i> Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности.	4
	<i>Практическое занятие</i> Правила приготовления салатов	2
Тема " Приготовление сладких блюд и	Содержание: Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление	6

напитков"	взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству.	
	<i>Лекция</i> Характеристика сладких блюд	2
	<i>Лекция</i> Характеристика сладких напитков	2
	<i>Практическое занятие</i> Технологии приготовления сладких блюд и напитков	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		78

4.7.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Поварская мастерская	1 Ноутбук
	2 Стол
	1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.7.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель специальных дисциплин. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих профессиональное обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.7.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированное обучение

4.7.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
3. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
4. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
5. Сينيцына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сينيцына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
6. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с.
47. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.

Дополнительная литература:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.

4.7.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения	Основные показатели оценки результата
---------------------------	--

программы	
ПК 7.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Владеть навыками: Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.8. Модуль 8. Производственная практика

Производственная практика является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной переподготовки).

4.8.1. Цели реализации модуля

Целью производственной практики является:

- развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности.

4.8.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 8.1	Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- знать:

- требования к подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

- технологии приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

- уметь:

- подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе
- выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий с развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности.

4.8.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Производственная практика Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.	Содержание: Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов. Знакомство с нормативными документами	2
	Вводный инструктаж	2
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание: Выполнение работ по подготовке и обработке овощей, грибов, по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей. Выполнение работ по подготовке и обработке рыбы, нерыбного водного сырья. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Выполнение работ по подготовке и обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней	26

	птицы, дичи, кролика.	
	Оценивание годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов.	6
	Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
	Выполнение работ по подготовке и обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов (разморозка, обработка к последующей тепловой обработке).	6
	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Подготовка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка полуфабрикатов на вынос или для транспортирования.	2
	Содержание: Выполнение работ по приготовлению непродолжительных по хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительных по хранению горячих и соусов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	40

	разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
	Приготовление бульонов и отваров	4
	Приготовление супов разнообразного ассортимента	8
	Приготовление горячих блюд из овощей и грибов	6
	Приготовление горячих блюд из макарон и круп	4
	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра	6
	Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6
	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	6
Производственная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание: Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов. Приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	42
	Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента	4
	Приготовление холодных закусок	6
	Приготовление салатов разнообразного ассортимента	8
	Приготовление холодных блюд из овощей и грибов	8
	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	8
Производственная практика Организация и	Содержание: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих	20

ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
	Приготовление холодных сладких блюд	4
	Приготовление горячих сладких блюд	4
	Приготовление холодных десертов	4
	Приготовление горячих десертов	4
	Приготовление холодных напитков	2
	Приготовление горячих напитков	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Выполнение работ, предоставление отчетной документации	2
Итого:		132

4.8.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный
	2 Гастроемкость из нержавеющей стали
	3 Дегидратор
	4 Ковёр диэлектрический
	5 Коптильный пистолет
	6 Кофемолка
	7 Кулер для воды
	8 Кутер с подогревом (термомиксер)
	9 Микроволновая печь
	10 Мясорубка
	11 Набор первой медицинской помощи

	12 Настольная вакуумно-упаковочная машина
	13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1
	14 Погружной термостат
	15 Слайсер
	16 Соковыжималка
	17 Стол производственный
	18 Термометр инфракрасный
	19 Фритюрница
	20 Часы настенные (электронные)
	21 Шкаф шоковой заморозки
	22 Электричество

4.8.5. Кадровое обеспечение

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.8.6. Организация образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится концентрированно.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации (мастера производственного обучения или преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности

представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

4.8.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов, Владимир Васильевич. Русская кухня : блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - Москва : Академия, 2008. - 414 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 112 с.
3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — М. : Издательский центр «Академия», 2020 — 112 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 . Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 160 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с.

Дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 176 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008 — 352 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
2. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
3. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России

4.8.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и

формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Владеть навыками: Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - выполнение работ, предоставление отчетной документации.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Поварская мастерская	1 Ноутбук 2 Стол 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD) 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроемкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр диэлектрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка

	7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка 17 Стол производственный 18 Термометр инфракрасный 19 Фритюрница 20 Часы настенные (электронные) 21 Шкаф шоковой заморозки 22 Электричество
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности/ Правоведения/ Основ экономических знаний и законодательства Российской Федерации/ правовые основы профессиональной деятельности	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.3. Организация образовательного процесса

Образовательный процесс предполагает теоретическую и практическую подготовку обучающихся и осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным графиком. Освоение компетенции предполагает освоения необходимых знаний, умений и навыков, предусмотренных общепрофессиональным и профессиональным модулями. Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах. Практическое обучение проводится в специально оборудованной учебной мастерской.

В образовательном процессе осуществляется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
5. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.
7. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. / В.В. Румынина. – 8-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2013.-224с.
8. Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: учебник для сред. проф. образования / Д. М. Сорк, Н. Г. Замоленова, Е. Н. Белоусов. - М.: Академия, 2012.- 224 с

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.
11. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.
12. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.
13. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320с.
14. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
15. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
16. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
17. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
18. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

19. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с. 47. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.

20. Усов, Владимир Васильевич. Русская кухня : блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - Москва : Академия, 2008. - 414 с.

21. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андронов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 112 с.

22. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андронов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — М. : Издательский центр «Академия», 2020 — 112 с.

23. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2 . Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 160 с.

24. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В. П. Андронов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с.

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с
2. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учеб- ник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Бо- тов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.
- 4.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. : Проспект, КноРус, 2015. – 224 с.
6. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
9. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. Т. Медведев, С. Г. Но-виков, А.В.Каралюнец, Т.Н.Маслова]. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012 — 416 с.
10. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 176 с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008 — 352 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 2.
- 3.
4. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/
5. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
7. <https://ohranatruda.ru/>
8. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
9. <http://povar.ru/books> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер Технологические карты. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе, www.twirpx.com/file/128573/
10. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
11. www.pitportal.ru – Весь общепит России

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Знать: санитарно-эпидемиологические требования и нормы. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. Владеть навыками: производства блюд в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
ПК 2.1 Подготавливать продовольственные товары для производства	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.
ПК 3.1 Организация рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Знать: характеристики основных типов предприятий общественного питания; -принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила их безопасного использования; -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Уметь: -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Владеть навыками: организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
ПК 4.1 готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Уметь: применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности. Владеть навыками: применения норм трудового права в профессиональной деятельности.
ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, различных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знать: Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Уметь: Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной продукции. Владеть навыками: Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с

	прилавка/раздачи. Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
ПК 6.1 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	Знать: нормативно-правовую основу охраны труда в общественном питании Уметь: осуществлять безопасную профессиональную деятельность Владеть навыками: безопасной профессиональной деятельности по компетенции "Поварское дело"
ПК 7.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формировать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и

	кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Владеть навыками: Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 8.1 Выполнять работы по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Уметь: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и

	кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Владеть навыками: Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
--	---

Контроль и оценка результатов освоения программы:

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в виде промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются образовательной организацией.

Формами **промежуточной аттестации** является дифференцированные зачеты (ДЗ), которые проводятся по окончании изучения дисциплин общепрофессионального и профессионального модулей. Помимо преподавателей дисциплин в качестве внешних экспертов к процедуре контроля и оценки результатов могут привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний (тестирование), проверка практической подготовки (видов работ)..

Бланк согласования программы

16675 Повар

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ Г.

Фонд оценочных средств

Примерный перечень вопросов теста к теоретическому квалификационному экзамену

Выберите из перечисленных в ответах признаков картофеля те, по которым производят его сортировку (множественный выбор):

- 1) по размерам;
- 2) по цвету картофеля;
- 3) по качеству;
- 4) по степени зрелости

Выберите из перечисленных в ответах формы нарезки капусты:

- 1) брусочки, дольки;
- 2) крошка, кубики;
- 3) соломка, шашки;
- 4) дольки, кубики

Выберите из перечисленных в ответах тот производственный цех, в котором нарезают белокочанную капусту для салатов:

- 1) в овощном;
- 2) в горячем;
- 3) в холодном;
- 4) в мясном

Выберите из перечисленных в ответах размеров толщины лука тот, который используется при его нарезке соломкой:

- 1) 1-2мм;
- 2) 3мм;
- 3) 5мм;
- 4) 2,5мм.

Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки овощей при варке:

- 1) холодная;
- 2) теплая;
- 3) кипящая;
- 4) кипяченая

Выберите овощи, которые бланшируют перед фаршированием:

- 1) помидоры, баклажаны; 11
- 2) перец, кабачки, огурцы;
- 3) перец, капуста для голубцов;
- 4) картофель, помидоры, огурцы

Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, в котором правильно указывается, когда необходимо солить картофель, жареный во фритюре:

- 1) до жарки;
- 2) во время жарки в жире;
- 3) после удаления из жира;
- 4) после жарки

Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:

- 1) чтобы не подгорела;

- 2) чтобы образовалась румяная корочка;
- 3) чтобы хорошо отставала от формы;
- 4) чтобы имела плотную консистенцию

Выберите из перечисленных в ответах способов тепловой обработки овощей тот, при котором лучше сохраняются их вкусовые качества:

- 1) варка на пару;
- 2) припускание;
- 3) основной способ;
- 4) тушение

Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:

- 1) 10г;
- 2) 20г;
- 3) 30г;
- 4) 15г

Перед тепловой обработкой не промывают крупы (множественный выбор):

- 1) манную;
- 2) пшеничную;
- 3) перловую;
- 4) пшеничную

Количество жидкости, используемое на 1 кг крупы для варки вязких каш:

- 1) 1,5-2,0 литра;
- 2) 3.2-3.7 л.
- 3) 4.0-5.5 л.
- 4) 6,0 -6.5 л.

Для приготовления блюда «Крупеник» используют (множественный выбор):

- 1) жидкую кашу,
- 2) рассыпчатую кашу;
- 3) вязкую кашу;
- 4) пуховую кашу.

Определите блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны:

- 1) яичная кашка;
- 2) яичница - глазунья;
- 3) омлет смешанный;
- 4) драчена

Сладкие омлеты при подаче посыпают (множественный выбор):

- 1) растертым сахаром;
- 2) тертой лимонной цедрой;
- 3) рафинадной пудрой;
- 4) зеленью.

Творог, используемый для подачи в натуральном виде (множественный выбор):

- 1) жирный;
- 2) полужирный;
- 3) обезжиренный;
- 4) столовый.

К мучным блюдам относят:

- 1) лапшу домашнюю;
- 2) пельмени;
- 3) профитроли;
- 4) чебуреки

Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1

кг макарон берут жидкости:

- 1) 2,0-3,0 л.
- 2) 3,0- 4,0 л.
- 3) 4-5 л.
- 4) 5-6 л.

Лапшевник смазывают сметаной:

- 1) для сохранения рисунка;
- 2) чтобы не испарялась влага;
- 3) для образования румяной корочки;
- 4) для сохранения консистенции

Макаронные изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюд:

- 1) макароны с сыром;
- 2) макаронник;
- 3) макароны в томате;
- 4) макароны с овощами.

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.

При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:

- 1) холодной;
- 2) теплой;
- 3) горячей;
- 4) кипяченой.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:

- 1) 2 часа;
- 2) 1 час;
- 3) 3 часа;
- 4) 4 часа.

Для приготовления рыбного бульона на 1кг продукта берут:

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

Цех, в котором приготавливают горячие супы:

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

К заправочным супам относят:

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

Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за сколько минут:

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

4) за 20 мин.

Капусту для борща сибирского нарезают:

- 1) соломкой;
- 2) шашками;
- 3) дольками;
- 4) кубиками.

Борщ имеет какой вкус:

- 1) кислый;
- 2) сладковатый;
- 3) кисло-сладкий;
- 4) острый.

Назовите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:

- 1) украинский;
- 2) московский;
- 3) сибирский;
- 4) флотский.

Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

- 1) 5° - 6°C;
- 2) 10° - 12°C;
- 3) 18° - 20°C;
- 4) 1° - 2°C.

Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- 1) тощей;
- 2) средней жирности;
- 3) жирной;
- 4) особо жирной.

Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- 1) живая;
- 2) охлаждённая;
- 3) мороженая;
- 4) солёная.

Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- 1) осетр, горбуша, окунь;
- 2) горбуша, сёмга, форель;
- 3) сёмга, форель, севрюга;
- 4) треска, судак, сельдь.

Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- 1) 40°;
- 2) 60°;
- 3) 90°;
- 4) 30°.

Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- 1) молоке;
- 2) воде;
- 3) льезоне;
- 4) сливках.

Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- 1) бланшированием;
- 2) панированием;

- 3) фаршированием;
- 4) маринованием.

В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- 1) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- 2) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- 3) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- 4) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г.

В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- 1) треску, пикшу, навагу;
- 2) осетра, лосось, сельдь;
- 3) щуку, судака, карпа;
- 4) щуку, налима, окуня.

Укажите температуру, при которой коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- 1) 40° С;
- 2) 50° С;
- 3) 70° С;
- 4) 55° С.

Укажите вещества, которые при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- 1) альбумины;
- 2) глобулины;
- 3) экстрактивные;
- 4) коллаген.

При обвалке свинины получают:

- 1) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- 2) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею, вырезку;
- 3) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- 4) шею, грудинку, корейку, окорок.

Порционные полуфабрикаты из свинины:

- 1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- 2) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- 3) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- 4) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.

Тефтели имеют форму:

- 1) приплюснуто-округлую;
- 2) овально-приплюснутую;
- 3) шарики;
- 4) форма батона.

Определите форму нарезки мяса для бефстроганова:

- 1) кубики 30-40г;
- 2) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- 3) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- 4) кубики 20-30 г.

Укажите блюда, относящиеся к тушеным (множественный выбор):

- 1) тефтели;
- 2) гуляш;
- 3) бефстроганов;
- 4) голубцы.

Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»

(множественный выбор):

- 1) мясо нарезают брусочками;
- 2) перемешивают;
- 3) соединяют с пассированным репчатым луком;
- 4) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- 5) посыпают солью, перцем;
- 6) обжаривают;
- 7) соединяют со сметанным соусом с томатом;
- 8) доводят до кипения;
- 9) отпуск.

___1___, ___5___, ___6___, ___2___, ___3___, ___7___, ___8___, ___9___.

К жареным блюдам из мяса подают:

- 1) припущенные овощи;
- 2) каши жидкие;
- 3) жареные овощи;
- 4) вязкие каши.

«Голубцы с мясом и рисом» относят к блюдам:

- 1) жареным;
- 2) припущенным;
- 3) тушеным;
- 4) запеченным.

Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- 1) муке;
- 2) сухарях;
- 3) льезоне, сухарях;
- 4) муке, льезоне, сухарях

Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения из лопаточной части говядины:

- 1) шашлык;
- 2) поджарка;
- 3) гуляш;
- 4) бефстроганов.

Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба ту, которая соответствует требованиям к приготовлению бутербродов:

- 1) свежий;
- 2) горячий;
- 3) жесткий;
- 4) черствый.

Овощи для винегрета нарезают:

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) ромбик.

Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

- 1) кубиками;
- 2) шашками;
- 3) разрывают на кусочки;
- 4) шинкуют.

Продукты для приготовления холодных блюд и закусок охлаждают до

температуры:

- 1) 0 - 4;
- 2) 10 -12;
- 3) 8 -10;
- 4) 12-15.

Готовые бутерброды хранят (минут):

- 1) 30мин. под пищевой пленкой;
- 2) 15 ин под пищевой пленкой;
- 3) 60мин под пищевой пленкой;
- 4) 90мин под пищевой пленкой.

Отпускают холодные блюда и закуски, при температуре:

- 1) 10-12 0С;
- 2) 6-10;
- 3) 14-16;
- 4) 15-16.

Холодные блюда и закуски готовят, в цехе:

- 1) овощном;
- 2) холодном;
- 3) горячем;
- 4) мясном.

Слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы:

- 1) 1... 1,5 см;
- 2) 0,7... 1 см;
- 3) 0,5 см;
- 4) 0,3 см.

Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

- 1) филе с кожей и костью;
- 2) чистое филе;
- 3) филе с кожей;
- 4) не имеет значения.

Для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» используется филе сельди:

- 1) филе с кожей и костью;
- 2) чистое филе;
- 3) кругляши;
- 4) целиком.

Апельсины (мандарины) подготавливают для варки компота:

- 1) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- 2) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- 3) нарезают кружочками вместе с кожицей;
- 4) не очищают.

Готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания в течение:

- 1) 6...8 ч;
- 2) 8... 10 ч;
- 3) 10... 12 ч;
- 4) 4...6 ч.

У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка:

- 1) быстро охладили;
- 2) не посыпали сахаром;

- 3) использовали много крахмала;
- 4) посыпали сахаром.

Для приготовления киселя средней консистенции необходимо:

- 1) 10...20 г крахмала;
- 2) 30...40 г крахмала;
- 3) 40-50 крахмала;
- 4) 60...80 г крахмала.

Температура подачи горячих напитков:

- 1) не ниже 100 °С;
- 2) не ниже 75 °С;
- 3) не ниже 65 °С;
- 4) не ниже 85°С.

Подготовленные фрукты закладывают для приготовления компота из смеси сухофруктов:

- 1) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- 2) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- 3) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания;
- 4) от меньшего к большему.

Температура подачи холодных сладких блюд:

- 1) 4-6 °С;
- 2) 10-14 С;
- 3) 16-18 С;
- 4) 2-6°С.

Сливки какой жирности используются для оформления десерта «Фруктовый салат со взбитыми сливками»:

- 1) 10%-15%;
- 2) 20%-25%;
- 3) не менее 35%;
- 4) 9%-12%.

Посуда для отпуска блюда «Фруктовый салат»:

- 1) закусочная;
- 2) стакан;
- 3) креманка;
- 4) чашка.

Температура подачи горячих сладких блюд:

- 1) 45°;
- 2) 55°;
- 3) 65°;
- 4) 40°.

Примерные тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 1. *Микробиология*
 2. *Физиология*
 3. *Гигиена*.
2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 1. *Вирусы*
 2. *Микробы*
 3. *Бактерии*
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
 1. *Да*
 2. *Нет*.
4. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
 1. *Бактерии*
 2. *Вирусы*
 3. *Дрожжи*
5. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
 1. *Дрожжи*
 2. *Плесневелые грибы*
 3. *Бактерии*
6. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
 1. *Вирусы*
 2. *Микробы*
 3. *Дрожжи*
7. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
 1. *Вирусы*
 2. *Бактерии*
 3. *Дрожжи*
8. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.
 1. *Температура, влажность, свет, питательная среда.*
 2. *Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.*
9. Оптимальная температура для развития микробов
 1. $18^{\circ}C$
 2. $25-35^{\circ}C$
 3. $40^{\circ} - -50^{\circ}C$
10. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.
 1. $0^{\circ}C$
 2. $0-5^{\circ}C$
 3. $6^{\circ}--20^{\circ}C$
11. Температура, которая губительно действует на развитие микробов.
 1. $60-120^{\circ}C$
 2. $40-50^{\circ}C$
12. Какие продукты портятся быстрее, т. е. которые хранятся при:

1. *Высокой влажности*
 2. *Низкой влажности*
13. Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.
1. *Микроорганизмы развиваются и живут благоприятно*
 2. *Микроорганизмы прекращают свое развитие.*
14. Действие света на жизнедеятельность микробов.
1. *Убивает микробы*
 2. *Способствует развитию микробов.*
15. Самой благоприятной средой для развития микробов является
1. *Влажность*
 2. *Почва*
 3. *Воздух*
16. Самый зараженный слой почвы
1. *10-30 см*
 2. *50-70 см*
 3. *До 1 м*
17. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.
1. *Почва*
 2. *Вода*
 3. *Воздух*
18. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.
1. *Работали с загрязненными продуктами.*
 2. *Низкая санитарная культура.*
19. Каким образом происходит заражение мяса.
1. *При убое и обработке на мясокомбинате.*
 2. *При жизнедеятельности животных.*
20. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
1. *Сразу же перерабатывать все мясо.*
 2. *Строго соблюдать условия и сроки хранения.*

3. *Ничего не надо предпринимать.*
21. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.
1. *Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.*
 2. *Так как она является свежемороженой.*
22. Как происходит обсеменение икры.
1. *Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.*
 2. *Обсеменяется в процессе технологической обработки.*
23. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.
1. *Икру необходимо промыть.*
 2. *Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.*
 3. *Вводится поваренная соль и антисептики.*
24. Что такое биологический бомбаж?
1. *Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации*
 2. *Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.*
25. Каким образом микробы попадают в молоко.
1. *От больного животного*
 2. *С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.*
26. Температура и время хранения пастеризованного молока.
1. 36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$
 2. 48 час. $t - 10^{\circ}\text{C}$
 3. 12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$
27. Какие молочные продукты лучше хранятся
1. *Молоко*
 2. *Кисломолочные товары*
 3. *Сгущенное молоко*
28. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4°C .
1. *Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.*
 2. *Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.*

3. *Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.*
29. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
1. *Гусиные* 2. *Куриные* 3. *Утиные*
30. Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.
1. *Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.*
2. *Так придает мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.*
31. Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.
1. *Потому что они правильно хранятся.*
2. *Потому что они содержат в себе фитонциды, органические кислоты, эфирные масла.*
32. Меловая болезнь – это..
1. *когда мякиш хлеба размягчается.*
2. *на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.*
3. *на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.*
33. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
1. *Патогенные*
2. *Вредные*
3. *Полезные.*
34. Инфекционные болезни это - ...
1. *пищевые отравления*
2. *группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.*
35. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
1. *Инкубационный период.*
2. *Болезнетворный период*
3. *Заразный период.*
36. Острые кишечные инфекции это - ...
1. *возбудители кишечных инфекций.*
2. *заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.*

37. Что такое «болезни грязных рук»

1. *когда плохо моются руки.*
2. *когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»*
3. *когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.*

38. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35°C , судороги.

1. *Холера*
2. *Паратиф*
3. *Брюшной тиф.*

39. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций.

1. *Ничего.*
2. *Соблюдать правила санитарии и гигиены.*
3. *Ходить в чистой спец. одежде.*

40. Зоонозы - это

1. *пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.*
2. *пищевые инфекционные заболевания.*
3. *пищевые отравления.*

41. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием «ящур».

1. *Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.*
2. *Никак.*
3. *Таких животных нужно уничтожать.*

42. Пищевые отравления это - ...

1. *острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.*
2. *расстройство желудочно-кишечного тракта.*
3. *возбудители кишечных инфекций.*

43. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.
1. *Микотоксикозы*
 2. *Кишечные инфекции.*
 3. *Пищевые отравления.*
44. Глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»
1. *Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.*
 2. *Трихинеллы, эхинококк.*
45. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.
1. *Личная гигиена*
 2. *Гигиена труда.*
46. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.
1. *Личная гигиена*
 2. *Гигиена труда.*
47. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
1. *Соблюдать личную гигиену.*
 2. *Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.*
 3. *Использовать санитарную одежду.*
48. Санитарный режим поведения.
1. *Обязывает работников предприятий общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.*
 2. *Обязывает соблюдать личную гигиену.*
 3. *Обязывает иметь личную медицинскую книжку.*
49. На каком расстоянии необходимо располагать мусоросборники от производственных цехов.
1. *На любом, так как это не имеет значения.*
 2. *На расстоянии не менее 100м.*
 3. *На расстоянии не менее 25 м.*
50. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.
1. *Потому, что холодный цех относится к специализированным цехам.*
 2. *Потому, что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.*

3. *Потому, что выпускаемая продукция плохо храниться.*
51. Почему внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания должна быть без лишних архитектурных деталей.
1. *Для того чтобы не накапливалась пыль.*
 2. *Для того чтобы было легко красить поверхность.*
52. Можно ли использовать горячую воду из водопровода горячего водоснабжения предприятий общественного питания для приготовления пищи.
1. *Да, можно*
 2. *Нет, нельзя*
 3. *Не имеет значения.*
53. Температура поверхности отопительных приборов.
1. *18° С 2.85° С 3.40° С*
54. Какие вытяжные устройства должны устанавливаться в горячем и кондитерском цехе.
1. *Приточно-вытяжная*
 2. *Приточная*
 3. *Вытяжная*
55. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение.
1. *Потому что это дешевле.*
 2. *Это предусмотрено санитарными правилами.*
 3. *Так как при хранении при естественном освещении, ухудшается качество продуктов.*
56. С какой периодичностью моют оконные стекла.
1. *Ежедневно*
 2. *Раз в полгода*
 3. *По мере загрязнения, но не реже 1 раза месяц.*
57. Срок хранения пищевых отходов в цехах.
1. *Не более 4-7 часов*
 2. *1 сутки*
 3. *По мере заполнения емкостей под отходы.*
58. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
1. *Дератизация*
 2. *Дезинфекция*

3. *Дезинсекция*

59. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.

1. *Для обработки унитазов, раковин, умывальников.*
2. *Для обработки контейнеров для пищевых отходов.*
3. *Для дезинфекции столовой посуды, рук.*

60. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.

1. *5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.*
2. *10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды.*
3. *1 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.*

61. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.

1. *Да можно, но только разрешенные СанПиНом.*
2. *Нет, нельзя*
3. *Не имеет значения.*

62. Комплекс мер по уничтожению грызунов.

1. *Дератизация*
2. *Дезинфекция*
3. *Дезинсекция.*

63. Комплекс мер по уничтожению насекомых

1. *Дератизация*
2. *Дезинфекция*
3. *Дезинсекция.*

64. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.

1. *Да можно*
2. *Нет нельзя.*

65. Можно ли использовать одну мясорубку для приготовления рубленой массы из мяса и рыбы.

1. *Да, можно*
2. *Нет, нельзя*

3. *Это зависит от технического оснащения предприятий питания*
66. Высота разрубочного стула
1. 50 см
 2. 80см
 3. 20см.
67. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.
1. *из твердых пород дерева*
 2. *из мягких пород дерева*
 3. *это не имеет значения, из любых материалов*
68. Сколько секций имеет ванна для мытья яиц.
1. *две секции*
 2. *три секции*
 3. *четыре секции*
69. Для какой цели маркируются разделочные доски.
1. *для предотвращения микробного заражения продуктов*
 2. *для определения последовательности использования досок*
 3. *в целях эстетического оформления для обработки соответствующих продуктов.*
70. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»
1. *рыба сухая*
 2. *рыба сырая*
 3. *рыбная гастрономия.*
71. Можно ли хранить после обработки ножи навалом на подносах.
1. *нет, нельзя* .
 2. *да, можно.*
72. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.
1. *потому что из неё не едят посетители столовой.*
 2. *потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.*
 3. *потому что она очень большая по размеру и это создает трудности.*
73. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.

1. *две секции*
 2. *три секции*
 3. *четыре секции.*
74. Можно ли использовать для мытья посуды на предприятиях общественного питания губчатые материалы.
1. *да можно*
 2. *нет, нельзя.*
75. Как ведется контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.
1. *путем лабораторного исследования.*
 2. *путем органолептического осмотра.*
76. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.
1. *любой чистый транспорт.*
 2. *транспорт, имеющий закрытые будки.*
 3. *специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи.*
77. Время перевозки полуфабрикатов в теплое время года.
1. *2 часа*
 2. *24 часа*
 3. *6 часов*
78. На что необходимо обращать внимание при приемке товара.
1. *на качество*
 2. *на цену*
 3. *на документацию*
79. Можно ли оставлять ложки, лопатки в таре с творогом, сметаной после того как их наложили в тару.
1. *да, можно*
 2. *нет, нельзя*
 3. *это не имеет значения*
80. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов.
1. *технология приготовления пищи.*
 2. *время приготовления.*
81. Для чего выдерживают листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зеленого лука в воде в течение 5-10 минут.

1. для удаления горечи
2. для лучшего отделения песка и земли
3. для облегчения мытья.

82. Нужно ли вторично кипятить продукты после разбора для студня и заливных блюд.

1. да это делать необходимо.
2. нет, этого делать не рекомендуется.
3. это зависит от желания и времени повара.

83. Какое блюдо запрещено приготавливать на предприятиях общественного питания.

1. картофель фри
2. макароны по-флотски
3. рыба тушёная.

84. Что необходимо соблюдать при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

1. соблюдать время приготовления.
2. иметь разрешение старшего повара.
3. пользоваться резиновыми перчатками.

85 Кто ведет контроль за качеством приготовленной продукции на предприятии.

- 1.Бракеражная комиссия
2. директор предприятия
3. непосредственно потребитель.

86 Срок хранения горячих блюд с момента приготовления до раздачи.

1. сутки
2. 3 часа
3. 6 часов.

87. Можно ли смешивать оставшуюся пищу после повторной тепловой обработке со свежеприготовленной.

1. нет, категорически запрещено.

2. Да, можно, не выкидывать же её.

88. После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите.

1. оставляю на второй день и реализую с утра.

2. отправлю в отходы.

3. ваш вариант _____

Приблизительный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.
4. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.
5. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Кулинарное назначение зерновых товаров.
11. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.

13. Кулинарное назначение молочных товаров.
14. Условия и сроки хранения молочных товаров.
15. Кулинарное назначение молочных товаров.
16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
17. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.
18. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.
19. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.
20. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.
21. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.
22. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

**Примерный перечень вопросов к зачету
по дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

К функциональным группам общественного питания *НЕ* относятся помещения:

- для приема и хранения продуктов
- административно-бытовые
- производственные
- помещения приемно-вестибюльной группы

К заготовочным цехам предприятий общественного питания *НЕ* относится:

- холодный цех
- овощной цех
- мясной цех
- рыбный цех

К доготовочным цехам предприятий общественного питания *НЕ* относится:

- кондитерский цех
- горячий цех
- холодный цех
- мясной цех

Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
- с северной стороны здания в подвальных этажах

- расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
- в подвальном помещении здания с любой стороны

К вспомогательным помещениям *НЕ* относятся:

- моечная столовой посуды
- сервизная
- хлеборезка
- мастерские

Технологический процесс приготовления пищи — это:

- ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
- искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
- ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается готовая кулинарная продукция
- процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

К способам тепловой кулинарной обработки *НЕ* относится:

- припускание
- сортировка
- бланширование
- пассерование

Какое действие *НЕ* является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- припускание
- порционирование
- оформление
- отпуск потребителю

Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- заготовочными
- доготовочными
- предприятиями с полным циклом производства
- предприятиями с неполным циклом производства

Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- 2,5 м
- 2,4 м
- 2,55 м

- 1,8 м

В составе складских помещений обязательными *НЕ* являются:

- стеллажи
- подтоварники
- холодильники
- бойлеры

Производственные помещения традиционно *НЕ* располагают на:

- первых этажах с северо-западной стороны здания
- первых этажах с северной стороны здания
- цокольных этажах с западной стороны здания
- первых этажах с северной стороны здания

Механическое оборудование рыбного цеха на *крупных* предприятиях состоит из:

- чешуеочистительных машины
- требухочисток
- плавникорезок
- головоотсекающих машин

Субпродукты – это:

- производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш
- полуфабрикаты, содержащие заменители мяса
- полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса
- производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои

Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- супового и бульонного
- бульонного и соусного
- супового и соусного
- соусного и бульонного

В механическое оборудование холодного цеха *НЕ* входят:

- овощерезки
- слойверы
- слайсеры
- универсальный привод

При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах?

- 10-14°C
- 10-12°C
- 8 -12°C
- 8 -14°C

Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами?

- 4
- 2
- 6
- 3

Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды?

- 4
- 2
- 6
- 3

Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- 65-70°C
- 45-55°C
- 35-40°C
- 45-50°C

По конструктивным особенностям раздаточные *НЕ* различаются на:

- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные
- неавтоматизированные

Раздаточные по способу реализации продукции *НЕ* подразделяются на:

- специализированные
- смешанные
- универсальные
- комбинированные

Рабочее место – это:

- расстояние в горизонтальной, вертикальной плоскостях и по глубине, в пределах которых рабочий может выполнять работу, не перемещаясь
- ограниченная часть производственной площади, оснащенная необходимыми средствами производства
- предпочтительное взаиморасположение частей тела работника при выполнении им своей работы

По уровню разделения труда рабочие места подразделяются на:

- универсальные, специализированные и специальные
- стационарные и передвижные
- индивидуальные и коллективные

По уровню специализации рабочие места подразделяются на:

- универсальные, специализированные и специальные

- стационарные и передвижные
- индивидуальные и коллективные

Виды организации обслуживания рабочих мест:

- централизованный, децентрализованный, смешанный
- внешний и внутренний
- дежурное обслуживание, планово-предупредительное обслуживание, стандартное обслуживание

Принципы организации обслуживания рабочих мест:

- принцип частоты, принцип важности, принцип технологичности, принцип сопряженности
- системность, комплексность, плановость, предупредительность, своевременность, надежность, оперативность, экономичность
- обслуживание средств труда, обслуживание предметов труда, обслуживание работника

Назначение шнека:

- для подачи продукта к режущим органам
- для обработки продукта
- для измельчения продукта

Электрические сковороды предназначены для:

- запекания
- жарки
- варки

Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для:

- приготовления горячих блюд в наплитной посуде
- приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу
- непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение:

- 3 (сильный нагрев)
- 2 (средний нагрев)
- 1 (слабый нагрев)

Мармит МСЭСМ-3 предназначен для:

- кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах
- кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи

- сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд

Назначение электро-контактного манометра (ЭКМ):

- измерение давления в пароводяной рубашке
- измерение давления в парогенераторе
- измерение температуры в котле

Назначение опрокидывающегося механизма электрической сковороды:

- регулирования температуры
- состояния тэнов
- слива масла
- для проверки заземления

Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

- плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч
- привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт
- плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт.

Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке:

- мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч
- механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт
- мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт

Вопрос 40

Верно ли утверждение, что для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно?

- Нет
- Да

Рукав в машине МПМ – 800 предназначен для:

- удаления из муки магнитных примесей
- обогащения муки кислородом
- предупреждения распыления муки
- удаления из муки посторонних примесей

Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для:

- мелкокусковых полуфабрикатов
- порционных полуфабрикатов
- крупнокусковых полуфабрикатов
- рубленых полуфабрикатов

Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:

- двухсторонний нож
- крыльчатка

- воронка
- конусный диск, покрытый абразивной массой

При помощи овоскопа проверяют:

- влажность помещения
- температуры в толще мышц мяса
- доброкачественность мяса
- доброкачественность яиц

Типовые тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Система общеобязательных правил поведения, установленных государством и обеспечиваемых силой государственного принуждения, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

2. Общеобязательное правило поведения, которое установлено государством и обеспечивается силой государственного принуждения, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

3. Форма официального выражения правовых норм, действующих в обществе, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

4. Соглашение нескольких лиц, в соответствии с которым стороны имеют определённые права и обязанности, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

5. Властное предписание государственных органов, которое устанавливает, изменяет или отменяет нормы права, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

6. Принимаемый в особом порядке и обладающей высшей юридической силой нормативный акт, выражающий государственную волю по основным вопросам регулирования общественной жизни, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

7. Основной закон государства обладающей наивысшей юридической силой, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон

- в) Конституция
- г) подзаконный акт

8. Акт, принимаемый на основе закона, в соответствии с законом и во исполнении его, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

9. Степень обязательности и реальности права – это...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

10. Урегулированные нормой права общественные отношения, участники которых обладают субъективными правами и юридическими обязанностями – это...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

11. Способность иметь субъективные права и юридические обязанности, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

12. Возможность осуществлять субъективные права и юридические обязанности, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) дееспособность
- г) юридические факты

13. Способность понимать значение своих действий и контролировать их, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) деликтоспособность
- г) юридические факты

14. Конкретные жизненные обстоятельства, с которыми связано возникновение, изменение или прекращение правоотношений, называются...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

15. Противоправное, виновное, общественно-вредное деяние, за которое следует юридическая ответственность, называется...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

16. Противоправное, виновное общественно опасное деяние, за которое следует уголовная ответственность, называется...

- а) проступок

- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

17. Лицо, совершившее правонарушение, это - ...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

18. Предметы и явления, на которые направлено правонарушение, называется...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

19. Выбор организационно-правовой формы при создании предприятий общественного питания производится в соответствии с...

- а) ТК РФ
- б) ГК РФ
- в) СК РФ
- г) УК РФ

20. Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления, называется...

- а) предприятие общественного питания
- б) предприятие торговли
- в) предприятие сферы услуг
- г) предприятие культуры и спорта

21....- это документ, который дает право или разрешение на осуществление какой- либо деятельности, не запрещенной законодательством.

- а) договор
- б) устав
- в) лицензия
- г) учредительный договор

22.В РФ признаются следующие формы собственности

- а) частная
- б) государственная
- в) муниципальная
- г) ипотечная

23.Реорганизация предприятия возможна путем:

- а) соединения
- б) слияния
- в) присоединения
- г) разлома

24.Субъектами хозяйственных правоотношений являются:

- а) муниципальные образования
- б) физические и юридические лица
- в) государство
- г) неимущественные блага, используемые при ведении хозяйственной деятельности

25.Источниками хозяйственного права является:

- а) Конституция РФ
- б) Гражданский кодекс РФ
- в) подзаконные акты

г) Трудовой кодекс РФ

26.Предпринимательская деятельность – это...

- а) ...система правовых норм, регулирующих правоотношения сфере предпринимательской деятельности
- б)деятельность, осуществляемая самостоятельно на свой страх и риск с целью извлечения прибыли, не запрещенная законом
- в)... документ, который дает право или разрешение на осуществление какой- либо деятельности, не запрещенной законодательством
- г)...совокупность правомочий по осуществлению предпринимательской деятельности

27.Под созданием субъектов ... понимается совершение юридически значимых действий, целью которых является получение правового статуса субъекта предпринимательской деятельности.

- а) предпринимательского права
- б) трудового права
- в) административного права
- г) конституционного права

28.Лица, правомочные быть участниками отношений, урегулированных хозяйственным законодательством, называются...

- а) субъекты предпринимательского права
- б) субъекты административного права
- в) субъекты конституционного права
- г) субъекты трудового права

29.Правоотношения, урегулированные нормами хозяйственного права, возникающие в процессе осуществления предпринимательской и тесно связанной с ней некоммерческой деятельности, а также отношения по государственному регулированию экономических отношений называются...

- а) административные
- б) семейные

в) предпринимательские

г) некоммерческие

30. Деятельность, самостоятельно осуществляемая на свой риск, направленная на систематическое получение прибыли от пользования имуществом, продажи товара, выполнения работ или оказания услуг лицами, зарегистрированными в этом качестве в установленном законом порядке, называется...

а) самостоятельной

б) предпринимательской

в) некоммерческой

г) административной

31.-это способ изменения правового статуса субъекта, при котором объём принадлежащих ему прав и обязанностей изменяется либо переходит к другим лицам (правопреемникам).

а) реорганизация

б) ликвидация

в) банкротство

г) лицензирование

32. Форма предварительного государственного контроля, в ходе которого проверяется потенциальная возможность субъекта предпринимательского права осуществлять определённую деятельность, называется:

а) банкротство

б) лицензирование

в) ликвидация

г) реорганизация

Раздел 2 «Основы трудового права»

1. Трудовой договор между Вами и работодателем прекращается 25 августа 2005 года. Работодатель обязан выдать Вам трудовую книжку...

а) в день прекращения трудового договора (в последний день работы)

- б) за 3 дня до увольнения
- в) в течение 3 дней после увольнения
- г) в течение недели после увольнения

2. Вас переводят на другую работу по медицинским показаниям. Вы с этим не согласны. Последует...

- а) перевод на другую работу
- б) прекращение трудового договора
- в) заключение трудового договора
- г) заключение трудового договора аттестация

3. Вы не имели никаких дисциплинарных взысканий. Случилось так, что Вы опоздали на работу без уважительной причины на 3,5 часа. Работодатель подписал приказ о Вашем увольнении по причине прогула (ст.81 п.6). Это...

- а) неправомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины более 4 часов подряд
- б) неправомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины более 4,5 часов подряд
- в) правомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины менее 4 часов подряд
- г) правомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины 4 часа подряд

4. Вашим работодателем является индивидуальный предприниматель. Он обязан завести на Вас трудовую книжку, если работа в этой организации является для Вас основной и Вы проработали свыше ... дней

- а) 5
- б) 6
- в) 7
- г) 8

5. Работодатель может отстранить Вас от работы по причине того, что Вы не прошли в установленном порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда до того момента, пока...

- а) не пройдёте проверку знаний и навыков в области охраны труда
- б) не пройдёте медицинский осмотр
- в) не получите допуска в вышестоящей организации
- г) не будет оформлен протокол об административном правонарушении

6. Вы устроились на работу. Однако через 4 недели работодатель известил Вас о расторжении трудового договора с Вами, так как работник, ранее выполнявший эту работу, восстановлен на эту работу по решению суда и нет возможности предоставить Вам другую работу. Это...

- а) правомерно, на основании НК РФ
- б) правомерно, на основании ТК РФ
- в) неправомерно, на основании ТК РФ
- г) неправомерно, на основании НК РФ

7. Срок действия Вашего трудового договора истек. При этом ни одна из сторон не потребовала расторжения срочного трудового договора в связи с истечением его срока. Вы...

- а) можете в этой ситуации продолжать работу
- б) можете в этой ситуации продолжать работу, и договор становится бессрочным
- в) обязаны прекратить работу

8. Вы приглашены на работу в порядке перевода от другого работодателя по согласованию между работодателями. Вам установили испытательный срок продолжительностью 3 месяца. Это...

- а) правомерно на основании ТК РФ
- б) неправомерно, т.к. при приёме на работу в порядке перевода по согласованию между работодателями испытание не устанавливается
- в) неправомерно, т.к. испытание должно продолжаться не более 2 месяцев

9. Вы написали заявление о расторжении бессрочного трудового договора, а работодатель обязует Вас отработать 3 недели. Это...

- а) неправомерно, т.к. работник должен предупредить работодателя об увольнении не позднее, чем за 2 недели
- б) правомерно, т.к. работник должен предупредить работодателя об увольнении не позднее, чем за 3 недели
- в) правомерно, т.к. работодатель должен найти замену

10. Деятельность граждан, связанная с удовлетворением личных и общественных потребностей, не противоречащая законодательству Российской Федерации и приносящая, как правило, им заработок (трудовой доход), называется...

- а) предпринимательская
- б) личная
- в) выгодная
- г) занятость.

11. Занятыми считаются граждане:

- а) работающие по трудовому договору
- б) зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей
- в) проходящие военную службу, альтернативную гражданскую службу
- г) проходящие заочный курс обучения в образовательных учреждениях

12. Трудоспособные граждане, которые не имеют работы и заработка, зарегистрированы в органах службы занятости в целях поиска подходящей работы, ищут работу и готовы приступить к ней, признаются...

- а) безработными
- б) незанятыми
- в) занятыми
- г) подходящими
- д) неподходящими

13. Работа, в том числе работа временного характера, которая соответствует профессиональной пригодности работника с учетом уровня его профессиональной подготовки, условиям последнего места работы (за исключением оплачиваемых общественных работ), состоянию здоровья, транспортной доступности рабочего места, считается...

- а) неподходящей
- б) подходящей
- в) рентабельной
- г) коммерческой

14. Государство гарантирует безработным:

- а) выплату пособия по безработице, в том числе в период временной нетрудоспособности безработного
- б) выплату стипендии в период профессиональной подготовки, повышения квалификации, переподготовки по направлению органов службы занятости, в том числе в период временной нетрудоспособности возможность участия в оплачиваемых общественных работах;
- в) возмещение затрат в связи с добровольным переездом в другую местность для трудоустройства по предложению органов службы занятости;
- г) принудительный переезд в другую местность

Тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Основы калькуляции и учета»

1. Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
- 2. Учетная политика организации
- 3. План меню

2. Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию

общественного питания:

1. Техничко-технологическая карта
2. План меню
3. Положения по бухгалтерскому учету

3. Информация в Сборнике рецептур блюд представлена в:

1. граммах
2. килограммах
3. порциях

4. Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Техничко-технологическая карта
 - а) -применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению;
 - б) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд;
 - с) -содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления.

5. Установите соответствие между документом и его определением

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Технологическая карта на продукцию общественного питания
 - а) -используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления
 - б) -содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления
 - с) -разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд,

требования к процессу приготовления

6. Цена товара - это

1. денежное выражение стоимости товара
2. цена, по которой товары продаются населению
3. способ определения цены за единицу готовой продукции

7. Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%,
продажная цена равна ... рублей

8. Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%,
продажная цена равна ... рублей

9. Размеры наценок в организации утверждает:

1. руководитель организации
2. главный бухгалтер
3. материально-ответственное лицо

10. Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму.....

1. торговой наценки
2. налога на добавленную стоимость

11. Метод определения цены за единицу готовой продукции:

1. калькуляция
2. оценка
3. инвентаризация

12. Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

1. калькуляционной карточке

2. план-меню

3. накладной

13. Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

1. брутто в граммах

2. брутто в килограммах

3. нетто в граммах

14. Выберите два варианта ответа

Калькуляционную карточку подписывают:

1. калькулятор

2. заведующий производством

3. главный бухгалтер

4. кладовщик

15. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей

16. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей

17. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 200 г равна ... рублей

18. Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции выходом 500 г равна ... рублей

19. Требование в кладовую - это документ...

1. на закуп товара

2. на отпуск необходимого количества продуктов
3. подтверждающий качество товара

20. План-меню - это...

1. производственная программа предприятия
2. документ на отпуск товара
3. документ на закуп товара

21. Производственная программа предприятия общественного питания - это...

1. дневной заборный лист
2. накладная
3. план-меню

22. Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

1. план-меню
2. товарной накладной
3. дневного заборного листа

23. Требование в кладовую выписывают на основании

1. расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции
2. план-меню
3. дневного заборного листа

24. Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. 1С:Предприятие 8. Общепит
2. MS Excel
3. Adobe Photoshop

25. Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

1. R-Keeper
2. MS Word
3. MS PowerPoint

26. Приходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление товара
2. поступление денег
3. выдачу денег

27. Расходный кассовый ордер - это документ на...

1. поступление денег
2. документ на отпуск товара
3. выдачу денег

28. Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

Эталон ответа: приходному;

29. Выберите два варианта ответа

Основание для заполнения кассовой книги:

1. приходные кассовые ордера
2. расходные кассовые ордера
3. заявления на выдачу денежных средств из кассы
4. авансовые отчеты подотчетных лиц

30. С кассиром заключается договор

1. о полной материальной ответственности
2. банковского счета
3. о частичной материальной ответственности

31.Выдача наличных денег из кассы оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

32.Поступление наличных денег в кассу оформляется.....

1. объявлением на взнос наличными
2. расходным кассовым ордером
3. приходным кассовым ордером

33.Журнал кассира операциониста открывается на:

1. месяц
2. квартал
3. год

34.Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

1. ежедневно
2. по окончании месяца
3. по окончании квартала

35.Средства в расчетах это.....

1. задолженность покупателей
2. денежные средства
3. финансовые вложения

36.Кредиторская задолженность - это задолженность, возникшая при

1. покупке товаров
2. продаже товаров
3. выполнение работ

Примерный перечень вопросов к зачету
по дисциплине
«Требования охраны труда и техники безопасности»

Билет № 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места повара?
3. Опасность воздействия электрического тока на человека?
4. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок?
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

Билет № 2

1. Обязанности по охране труда повара?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности повара?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет № 3

1. Основные обязанности повара по охране труда перед началом работы?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола повара?
3. Требования к естественному освещению рабочего места повара?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

Билет № 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

4. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера?
5. Правила пользования углекислотным огнетушителем?

Билет № 5

1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на повара?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности повару?
3. Меры безопасности при пользовании хлебобрезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия повара в случае пожара?

Билет № 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
2. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
3. Способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током?
4. Требования к искусственному освещению рабочего места повара?

Билет № 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара по территории организации?

Билет № 8

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой?
3. Требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха повара?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет № 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет № 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара в случае поражения человека электрическим током?
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
4. Периодичность прохождения повторного инструктажа по охране труда?
5. Правила пользования порошковым огнетушителем?

Билет № 11

1. Основные эргономические показатели рабочего места повара?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

**Примерный перечень вопросов к зачету
по дисциплине**

«Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий»

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
- а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
- а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкке, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
- а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.
6. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
7. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
8. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.
9. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?
- а) грудинка; б) корейка; в) покровка; г) окорок.
10. Сколько шпика используют для натуральной рубленой массы?
- а) 200 г; б) 160 г; в) 150 г; г) 120 г.
11. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?
- а) белая; б) мучная; в) сухарная; г) хлебная.
12. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?
- а) шницель; б) биточки; в) тефтели; г) котлеты.
13. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
- а) лопатка; б) грудинка; в) шейная; г) тазобедренная.
1. Как размораживают птицу?
- а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.
14. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
- а) в «кармашек»; б) в «мешочек»; в) клювиком.
15. Какова цель заправки птицы?
- а) придать ей компактную форму; б) ускорить процесс тепловой обработки; в) удобнее нарезать на порционные куски.

16. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?
а) ножки; б) крылышки; в) грудки.
17. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?
а) котлеты «по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Поварские».
18. Какой борщ готовят на грибном отваре?
а) с черносливом; б) «Флотский»; в) «Московский».
19. Какой из рассольников готовят без картофеля?
а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
20. Назовите рассольники, в состав которых входят шпинат и щавель.
а) «Ленинградский»; б) домашний; в) «Московский».
21. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?
а) суточные; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты.
22. Какой борщ подается с мясным набором?
а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
23. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
24. Для какого соуса используется коричневый бульон?
а) томатный; б) луковый; в) сметанный.
25. Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?
а) томатный; б) красный основной; в) маринад овощной.
26. К какой группе соусов относится соус майонез?
а) на сливочном масле; б) на муке; в) на растительном масле; г) на уксусе.
27. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?
а) белая; б) красная; в) холодная; г) сухая.
28. Для какого соуса соус луковый является основным?
а) для красного; б) для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами.
29. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?
а) рисовую; б) пшеничную; в) гречневую.
30. Сколько граммов пшеничной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?
а) 300 г; б) 400 г; в) 450 г.

31. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?
а) 2,2...3 л; б) 3...4 л; в) 4...5 л.
32. Сколько получается вареных бобовых из 1 кг сухих?
а) 2,1 кг; б) 3 кг; в) 4 кг.
33. Сколько из 1 кг крупы гречневой ядрицы получается готовой каши рассыпчатой?
а) 3 кг; б) 2,1 кг; в) 1,5 кг.
34. Как сохранить зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке?
а) варить при медленном кипении; б) закладывать в бурно кипящую воду; в) варить при закрытой крышке.
35. Что происходит с содержащимися в овощах каротиноидами при варке?
а) не растворяются в воде; б) растворяются в жире; в) растворяются в воде.
36. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?
а) добавить соль; б) добавить уксус; в) добавить сахар..
37. Как сохранить бело-желтый цвет овощей?
а) отварной картофель обсушить; б) отварную капусту держать в отваре в течение 30 мин; в) отварные овощи не хранить.
38. За счет чего при варке и жарении рыбы происходит изменение ее массы и объема?
а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.
39. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.
40. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.
41. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.
42. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.
43. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?
а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.
44. Какую часть говядины используют для варки?

- а) лопатку, покромку, грудинку;
 - б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть;
 - в) грудинку, лопатку, окорок;
 - г) грудинку, лопатку.
45. Каков режим варки мяса?
- а) варят при 105 °С при открытой крышке;
 - б) кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая лену, до готовности;
 - в) быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.
46. Как определить готовность отварного мяса?
- а) по вкусу и запаху;
 - б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
 - в) по продолжительности варки.
47. Как хранят готовое отварное мясо?
- а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
 - б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 °С не более 3 ч;
 - в) отпускают сразу же после нарезки на порции.
48. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?
- а) красный основной, луковый;
 - б) белый;
 - в) сметанный с хреном, красный.
49. Какой гарнир используют при отпуске говядины отварной?
- а) припущенный рис;
 - б) тушеная капуста;
 - в) картофель отварной, припущенные овощи.
50. Как используют яйца, сваренные всмятку?
- а) в горячем виде на завтрак;
 - б) для фаршей;
 - в) для салатов.
52. Что произошло, если в сваренном яйце вкрутую, не охлажденном в холодной воде, потемнел верхний слой желтка?
- а) разрушение жира;

- б) соединение сероводорода белка и железа желтка;
 - в) разрушение витаминов.
53. Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?
- а) белки распадаются;
 - б) хуже усваиваются;
 - в) белки уплотняются, теряя жидкость.
54. В каком соотношении перед приготовлением яичный порошок просеивают и соединяют с холодным молоком?
- а) 1:3,5;
 - б) 1:5;
 - в) 1:6.
55. Какова продолжительность набухания смеси яичного порошка и молока?
- а) 1 ч;
 - б) 2 ч;
 - в) 30 мин.
56. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга из творога?
- а) жаренье;
 - б) запекание;
 - в) варку.
57. Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?
- а) способом тепловой обработки;
 - б) введением взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов;
 - в) формой.
58. Каким слоем выкладывают подготовленную творожную массу для запеканки?
- а) 1...2 см;
 - б) 3...4 см;
 - в) 4...5 см.
59. Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?
- а) красный;
 - б) сметанный;
 - в) молочный сладкий.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла) в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (приобретение практического опыта в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Текущий контроль в форме: — наблюдения за действиями на практике; — оценка самостоятельной работы; — оценка руководителя практики Итоговый контроль: - дифференцированный зачет; - защита отчета по практике
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления отчета о практике в соответствии с заданием на практику.