

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»
ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом

Протокол № 4
«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
/В.А. Милюев /
Приказ № 489
«30» августа 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ**

11301 «БУФЕТЧИК»

г. Мурманск
2023

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего по обслуживанию гостей в организациях питания 11301 «Буфетчик». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Буфетчик».

Разработчик(и): Тишулина Светлана Глебовна

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

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Центра опережающей профессиональной подготовки
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ Г.
Председатель _____ / _____

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:

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 4) Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 115н.

1.2. Цели реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего по обслуживанию гостей в организациях питания 11301 «Буфетчик». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Буфетчик».

1.3. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством
ПК 2.1	Готов применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,
ПК 3.1	готов дать краткую товароведную характеристику основных групп товаров
ПК 4.1	Готов осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции
ПК 5.1	Готов выполнять операции торговых вычислений и расчетов
ПК 6.1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
ПК 7.1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
ПК 8.1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
ПК 9.1	Выполнение работ по обслуживанию гостей организации питания

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 трудового законодательства	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 2 Профессиональная этика и психология	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 3 Основы товароведения пищевых продуктов	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 5 Торговые вычисления и	8				4	2		2, Зачёт с оценкой

расчеты								
Модуль 6 Кулинарная характеристика блюд	12				4	6		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Оборудование. Организация охраны труда	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Организация обслуживания потребителей	10				4	4		2, Зачёт с оценкой
Модуль 9 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.	6						6	
Производственная практика Подготовка рабочего места	12						12	

Производственная практика Отпуск готовой кулинарной продукции.	14						14	
Производственная практика Расчет с посетителями	4						4	
Производственная практика Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции.	16						16	
Производственная практика Ведение установленного учета.	4						4	
Производственная практика Самостоятельное выполнение работ.	38						38	
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	168							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяц)				Всего
		1	2	3	4	
Модуль 1 Основы трудового законодательства	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 2 Профессиональная этика и психология	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 3 Основы товароведения пищевых продуктов	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 4 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 5 Торговые вычисления и расчеты	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 6 Кулинарная характеристика блюд	Аудиторное обучение	8	2			10
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 7 Оборудование. Организация охраны труда	Аудиторное обучение		6			6
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 8 Организация обслуживания потребителей	Аудиторное обучение		8			8

	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 9 Производственная практика	Практика (стажировка)		18	42	34	94
	Промежуточная аттестация				2	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен				6	6
Итого в неделю		44	40	42	42	168

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Основы трудового законодательства

Модуль “Основы трудового законодательства” относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессионального обучения.

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование и развитие умений и навыков профессиональной деятельности по осваиваемой компетенции в соответствии с действующим трудовым законодательством.

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	Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- использования знаний трудового законодательства в профессиональной деятельности.

- знать:

- нормативные основы трудовой деятельности;
- трудовое законодательство;
- основные положения нормирования труда;
- правовые и организационные основы трудовой деятельности;

- права и обязанности работника.

- уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми основами;
- использовать правовые знания в нормировании труда работника;
- владеть навыками защиты трудовых прав работника.

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 "Трудовое законодательство. Нормирование труда."	<p>Содержание: Общие положения. Коллективный договор, трудовой договор, рабочее время, время отдыха, гарантии и компенсации, трудовая дисциплина. Прогрессивные формы организации и стимулирования труда. Нормирование труда (основные понятия и положения). Устранение потерь рабочего времени, аттестация рабочих, их рационализация, расширение зон обслуживания и совмещение профессий. Формы оплаты труда, материальное и моральное стимулирование. Основные направления научной организации труда. Дисциплина труда и ее роль в организации трудовых процессов. Повышение эффективности производства - основное направление работы предприятия. Производительность труда, как главный показатель эффективности производства. Основные и оборотные фонды предприятия, фондоотдача. Себестоимость продукции, как синтетический обобщающий показатель, характеризующий все стороны деятельности предприятия. Увеличение прибыли является окончательной целью снижения себестоимости выпускаемой продукции. Рентабельность продукции предприятия. Понятие цены. Правильный уровень цены, как возможность возмещения расходов и получение определенной прибыли. Сущность понятия «инфляция». Акционерное общество, акция и курс акции, органы управления акционерным обществом, дивиденды. Краткий анализ хозяйственной деятельности предприятия.</p>	4
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Трудовое законодательство</p>	2

	<i>Практическое занятие</i> Экономические категории, критерии, показатели.	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.1.4. 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)

4.1.5. 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. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014 — 224 с.

Дополнительная литература:

1. Чаннов, С. Е. Трудовое право: учебник для среднего профессионального образования / С. Е. Чаннов, М. В. Пресняков. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2019 — 439 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством	Знать: нормативные основы трудовой деятельности; трудовое законодательство; основные положения нормирования труда; правовые и организационные основы трудовой деятельности; права и обязанности работника Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми основами; использовать правовые знания в нормировании труда работника. Владеть навыками: защиты трудовых прав работника; использования знаний трудового законодательства в профессиональной деятельности.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.2. Модуль 2. Профессиональная этика и психология

Модуль “Профессиональная этика и психология” относится к общепрофессиональным дисциплинам программы профессионального обучения.

4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование и развитие умений и навыков культуры профессионального общения.

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	Готов применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- эффективного общения с коллегами и клиентами

- знать:

- основы делового общения
- основы культуры профессионального общения
- культуру речи
- правила поведения в конфликтах и их предупреждения

- уметь:

- соблюдать правила профессиональной этики
- предупреждать

конфликты

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 "Основы делового общения"	Содержание: Основы культуры профессионального общения. Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика. Кодекс профессиональной этики. Этикет. Сферы действия этикета. Культура речи. Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен. Конфликты в деловом общении. Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов	4

	<i>Лекция</i> Основы культуры профессионального общения	2
	<i>Практическое занятие</i> Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов.	2
Тема ".Этикет обслуживания посетителей."	Содержание: Факторы, определяющие процесс обслуживания. Требования этики к проведению протокольных мероприятий. Правила этикета.	2
	<i>Лекция</i> Правила этикета	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		8

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Гуманитарные дисциплины	1 Компьютерный монитор 2 Ноутбук или компьютер 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016) 2 ПО средство просмотра документов PDF

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 лекции и практическое занятие.

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 308 с.
2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 207 с.

Дополнительная литература:

1. Деревянкин, Е.В. Деловое общение : учебное пособие / Е.В. Деревянкин. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2015. — 48 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Деловые коммуникации.
https://edu.cnppm.ru/pluginfile.php/4258/mod_resource/content/1/delovkom.pdf
2. Культура деловой речи. https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/49926/1/978-5-321-02517-8_2017.pdf
3. Профессиональная этика и служебный этикет.
<https://vfmgua.ru/uploads/files/science/publikacii/2022/Синицына%20Т.И.%20Проф.этика%20и%20служебный%20этикет%20Учебное%20пособие.pdf>
4. Психология общения. https://op.raj.ru/pdf/kuznecova_19.pdf

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Готов применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,	Знать: основы делового общения; основы культуры профессионального общения; культуру речи; правила поведения в конфликтах и их предупреждения. Уметь: соблюдать правила профессиональной этики; предупреждать конфликты. Владеть навыками: эффективного общения с коллегами и клиентами.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.3. Модуль 3. Основы товароведения пищевых продуктов

Модуль “Основы товароведения пищевых продуктов” относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессионального обучения

4.3.1. Цели реализации модуля

Формирование и развитие умений и навыков культуры профессионального общения.

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	готов дать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

определения товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров

- знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов
- товароведческую характеристику основных групп товаров

- уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов
- определять качество основных групп товаров

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 "Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров"	Содержание: Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования продуктов. Зерно. Крупа. Изделия из крупы .Мука. Макароны изделия. Условия и сроки хранения изделий из крупы и муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные, сухарные и макаронные изделия. Качество, условия и сроки хранения. Свежие и переработанные плоды и овощи и их пищевая ценность.Классификация. Химический состав. Характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатные. плодовых овощей. плодовых овощей. Товарная обработка. Транспортировка и хранение свежих плодов и овощей. Консервирование. Характеристика грибов. Зернобобовые плодовые, листовые, пряные. Орехоплодные .Грибы и продукты переработки. Вкусовые товары. Алкогольные и безалкогольные товары. Чай. Кофе. Какао. Пряности и приправы. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары. Пищевые жиры растительные и животные. Маргариновая продукция. Упаковка и хранение пищевых жиров. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты.Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары.	4
	<i>Лекция</i> Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования продуктов.	2
	<i>Практическое занятие</i> Ассортимент основных групп продовольственных товаров.	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 Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 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. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с.

Дополнительная литература:

1. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Товароведение пищевых продуктов.
http://www.proflizei.ru/Ohrana_truda/Z_P_Matyukhina_Tovarovedenie_pischevykh_produkto.pdf

4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 готов давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров. Уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров. Владеть навыками: определения товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.4. Модуль 4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Модуль “ Основы физиологии питания, санитарии и гигиены” входит в общепрофессиональный цикл образовательной программы.

4.4.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых практических умений и навыков в будущей профессиональной деятельности для выполнения производственных работ буфетчика в соответствии с требованиями санитарии и гигиены

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 осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

осуществления санитарно-гигиенического контроля качества сырья и кулинарной продукции

- знать:

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания

- уметь:

составлять рационы питания для различных категорий потребителей; осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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 "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,	4

	<p>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. С уточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.</p>	
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.</p>	2
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Методики составления рационов питания</p>	2
<p>Тема "Санитария и гигиена в пищевом производстве"</p>	<p>Содержание: Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. 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, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила 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 (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. 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. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.</p>	2

	<i>Лекция</i> Санитарные требования к обслуживанию посетителей.	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		8

4.4.4. 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)

4.4.5. 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 лекции и практическое занятие.

4.4.7. 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. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>

2. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания.
https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf

4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 Готов осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Знать: Санитарно-эпидемиологические требования подготовки рабочего места, оборудования, сырья и материалов. Уметь: подготавливать оборудование и сырье в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Владеть навыками: осуществления санитарно-гигиенического контроля качества сырья и кулинарной продукции.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.5. Модуль 5. Торговые вычисления и расчеты

Модуль “Торговые вычисления и расчеты” относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессионального обучения

4.5.1. Цели реализации модуля

Формирование умений и навыков выполнения операций торговых вычислений и расчетов

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	Готов выполнять операции торговых вычислений и расчетов

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

выполнения операций торговых вычислений и расчетов

- знать:

основные понятия по торговым вычислениям; простейшие методы и средства вычисления; приемы подсчета стоимости покупок и расчеты с покупателями; технику работы с микрокалькуляторами; процентные вычисления; средние величины и их вычисление; товарные вычисления

- уметь:

четко и быстро выполнять операции торговых вычислений; считать устно; работать с микрокалькуляторами

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 "Методы торговых вычислений"	Содержание: Виды и методы вычислений. Приемы вычислений. Приемы подсчета стоимости покупки. расчетные таблицы. Расчет стоимости товара. Процентные вычисления. Вычисление средних величин. Вычисление стоимости и массы товара. Денежное обращение. Приемка товаров. Определение массы брутто и нетто товара. Завес тары и его вычисление.	6
	<i>Лекция</i> Товарные вычисления	2

	<i>Лекция</i> Правила расчета с покупателями	2
	<i>Практическое занятие</i> Товарные вычисления	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Практическая работа	2
Итого:		8

4.5.4. 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)

4.5.5. 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 лекции и практическое занятие.

4.5.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Голубкина Т. С. Торговые вычисления : учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 128 с.

Дополнительная литература:

1. Белякова, Лариса Ивановна. Торговые вычисления и расчеты : для официантов : учебное пособие для технических училищ / Л. И. Белякова. - Москва : Высшая школа, 1979. - 104 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Сборник лекций по дисциплине "Торговые вычисления". <https://infourok.ru/sbornik-lekcij-po-discipline-torgovye-vychisleniya-5241674.html>
2. Организация торговли Учебник для СПО . [https://r1.nubex.ru/s2383-2d6/f1574_5a/Организация%20торговли%20Учебник%20для%20СПО%20by%20Памбухчиянц%20О.В.%20\(z-lib.org\).pdf](https://r1.nubex.ru/s2383-2d6/f1574_5a/Организация%20торговли%20Учебник%20для%20СПО%20by%20Памбухчиянц%20О.В.%20(z-lib.org).pdf)

4.5.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Готов выполнять операции торговых вычислений и расчетов	Знать: основные понятия по торговым вычислениям; простейшие методы и средства вычисления; приемы подсчета стоимости покупок и расчеты с покупателями; технику работы с микрокалькуляторами; процентные вычисления; средние величины и их вычисление; товарные вычисления. Уметь: четко и быстро выполнять операции торговых вычислений; считать устно; работать с микрокалькуляторами. Владеть навыками: выполнения операций торговых вычислений и расчетов.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - выполнение практического задания

4.6. Модуль 6. Кулинарная характеристика блюд

Модуль “Кулинарная характеристика блюд” относится к профессиональному курсу дисциплин программы профессионального обучения.

4.6.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональной компетенции по выполнению вспомогательных

работ по обслуживанию гостей организации питания.

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	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

- знать:

- характеристику различных видов блюд и условия их хранения;
- правила подачи блюд и напитков;
- температуру подачи блюд к столу;
- требования техники безопасности на работе

- уметь:

- обслуживать блюдами в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях;
- ориентироваться в меню предприятия;
- правильно подбирать и соответственно использовать посуду;

- оценивать качество блюд органолептическим методом

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 "Технологический процесс производства кулинарной продукции"	Содержание: Способы кулинарной обработки сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Основные способы тепловой обработки: различные виды варки, припускание, различные виды жаренья. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы обработки.	2
	<i>Лекция</i> Кулинарная обработка различных видов сырья.	2
Тема "Супы"	Содержание: Классификация супов (заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные, сладкие). Приготовление бульонов.	2
	<i>Лекция</i> Технология приготовления супов	2
Тема "Соусы и гарниры. блюда из яиц и творога."	Содержание: Классификация соусов (мясные красные, мясные белые, рыбные, грибные, молочные, сметанные и сливочные, яично-масляные). Полуфабрикаты для соусов. Соусы на растительном масле, уксусе, масляные смеси. Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из вареных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов. Блюда и гарниры из круп. Изделия и блюда из каш. Блюда из яиц. Блюда из творога. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога.	2
Тема "Блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика."	Содержание: Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Блюда из отварного мяса и субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного и рубленого мяса. Блюда из отварной птицы и кролика. Блюда из	2

	припущенной птицы, дичи. блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика.	
	<i>Практическое занятие</i> Ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи и кролика	2
Тема "Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Напитки. Изделия из теста."	Содержание: Требования к приготовлению холодных блюд. Приготовление гарниров и желе. Бутерброды. Салаты и винегреты. Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы, яиц и сыра. Горячие закуски. Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Горячие и холодные напитки. Классификация блюд и изделий из теста. Дрожжевое, пресное, песочное, сдобное, слоеное, бисквитное, заварное виды теста и изделия из них.	2
	<i>Практическое занятие</i> Ассортимент холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, изделий из теста.	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		12

4.6.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская мастерская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 2 Весы настольные электронные (профессиональные) 3 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 4 Кулер для воды 5 Миски нержавеющей сталь 6 Мусорная корзина 7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 8 Ножницы для рыбы, птицы 9 Ноутбук/компьютер 10 Общее освещение 11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1

12 Пароконвектомат;
13 Слайсер
14 Стол производственный
15 Шкаф морозильный;
16 Шкаф холодильный
17 Электричество: точка на 220 Вольт
1 Пакет Microsoft Office 2016

4.6.5. Кадровое обеспечение

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

4.6.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекции и практические занятия.

4.6.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования / С. Н. Козлова, Е.Ю.Фединишина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.

Дополнительная литература:

1. Новоженов, Юрий Михайлович. Кулинарная характеристика блюд : [учебник для средних ПТУ] / Ю. М. Новоженов. - 2-е издание, переработанное и дополненное. - Москва : Высшая школа, 1987. - 256 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Кулинарная характеристика блюд. <https://politech->

nsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-

Е.Р./Кулинарная%20характеристика%20блюдов%20Козлова,%20Фединишина.pdf

4.6.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Знать: характеристику различных видов блюд и условия их хранения; правила подачи блюд и напитков; температуру подачи блюд к столу; требования техники безопасности на работе. Уметь: обслуживать блюдами в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях; ориентироваться в меню предприятия; правильно подбирать и соответственно использовать посуду; оценивать качество блюд органолептическим методом. Владеть навыками: выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.7. Модуль 7. Оборудование. Организация охраны труда

Модуль “Оборудование. Организация охраны труда.” относится к профессиональному циклу дисциплин программы профессионального обучения.

4.7.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональной компетенции выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации 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	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

- знать:

- виды и назначение ресторанных аксессуаров
- характеристику столовой посуды, приборов
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

- уметь:

- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
- проверять качество и состояние столового белья в организации питания
- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
- сортировать использованную столовую посуду и приборы
- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания

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 "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. Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Классификация, требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды. характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. Характеристика металлической посуды. Виды, назначение. Столовые приборы. Виды, назначение, характеристика. Деревянная и пластиковая посуда, приборы. Виды, назначение. Столовое белье. Виды, назначение. Материально-техническое обеспечение деятельности буфета (бара). Классификация оборудования. Кофемолки, блендеры, соковыжималки. Машины для нарезки, малогабаритные электрические плиты, электрические грили. Вспомогательное оборудование. Гастроемкости. Посудомоечные машины и холодильное оборудование. Посуда для сервировки стола. Посуда для индивидуального пользования. Посуда для подачи блюд и напитков. Охрана труда на рабочем месте.	6
	<i>Лекция</i> Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.	2
	<i>Лекция</i> Наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря	2
	<i>Практическое занятие</i> Материально-техническое обеспечение деятельности буфета. Охрана труда.	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		8

4.7.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
--	---

Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 3 Блендер стационарный 4 Весы настольные электронные (профессиональные) 5 Газовая горелка 6 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 7 Машина для вакуумной упаковки 8 машина посудомоечная 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Пароконвектомат 12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470 13 Плита электрическая 14 Расстоечный шкаф 15 Соковыжималка 16 Тестораскаточная машина 17 Фритюрница 18 Шкаф морозильный; 19 Шкаф холодильный 20 Электрогриль 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
------------------------------------	--

4.7.5. Кадровое обеспечение

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

4.7.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекции и практические занятия.

4.7.7. 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. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр, и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с.
3. Бармен, официант : Учеб. пособие / [В. Г. Извекова]. - М. : Дашков и К°, 2004. - 316 с.
4. Ермакова, Вера Ивановна. Официант, бармен [Текст] : учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. И. Ермакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2012. - 270 с.
5. Любецкая Т.Р Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/ Т.Р. Любецкая, В.В. бронникова.- Москва: КНОРУС, 2023.- 248 с.

Дополнительная литература:

1. 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.
2. Бурашников, Юрий Михайлович. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования по профессиям "Повар, кондитер", "Официант, бармен" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 10-е изд. стер. - Москва : Академия, 2017. - 318, с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Инструкция по охране труда для буфетчика. <https://инструкция-по-охране-труда.рф/для-буфетчика.html>
2. Профессия официант-бармен. [https://politech-nsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Шамкуть%20О.В.%20-%20Официант-бармен%20\(Профессиональное%20образование\)%20-%202009.pdf](https://politech-nsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Шамкуть%20О.В.%20-%20Официант-бармен%20(Профессиональное%20образование)%20-%202009.pdf)

4.7.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Знать: виды и назначение ресторанных аксессуаров; характеристику столовой посуды, приборов; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Уметь: протирать, полировать столовую посуду и приборы; наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; проверять качество и состояние столового белья в организации питания; рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток; размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; сортировать использованную столовую посуду и приборы; эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания. Владеть навыками: выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания.

Форма и вид аттестации по модулю:

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

4.8. Модуль 8. Организация обслуживания потребителей

Модуль “Организация обслуживания потребителей” относится к дисциплинам профессионального цикла программы профессионального обучения.

4.8.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональной компетенции по выполнению работ по

обслуживанию гостей организации питания.

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	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

подготовки бара, буфета к обслуживанию; обслуживания потребителей бара, буфета; эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; ведения учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями; изготовления определенного ассортимента кулинарной продукции; расчета с потребителями.

- знать:

виды и классификации баров и буфетов; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки буфетчика к обслуживанию; правила принятия и оформления платежей, оформления финансовых документов.

- уметь:

подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей

продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены.

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
Тема "Организация обслуживания в буфетах"	Содержание: Услуги общественного питания и требования к ним.ГОСТ 31984-2012. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Классификация форм обслуживания. Формы самообслуживания в буфетах и столовых. Классификация буфетов. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Назначение и принципы составления меню. Этапы организации обслуживания. Общие правила сервировки стола. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Расчет с потребителями. Обслуживание банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания.	8
	<i>Лекция</i> Подготовка буфета к обслуживанию	2
	<i>Лекция</i> Обслуживание потребителей буфета	2
	<i>Практическое занятие</i> Техника эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования. Техника расчета с потребителями.	2
	<i>Практическое занятие</i> Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции	2
	Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы

Итого:		10
---------------	--	----

4.8.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 3 Блендер стационарный 4 Весы настольные электронные (профессиональные) 5 Газовая горелка 6 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 7 Машина для вакуумной упаковки 8 машина посудомоечная 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Пароконвектомат 12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470 13 Плита электрическая 14 Расстоечный шкаф 15 Соковыжималка 16 Тестораскаточная машина 17 Фритюрница 18 Шкаф морозильный; 19 Шкаф холодильный 20 Электрогриль 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.8.5. Кадровое обеспечение

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

4.8.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекции и практические занятия.

4.8.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В.Усов.- 12-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.

2. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах / Н.В.Чалова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. –352 с. - (Серия «Учебники XXI века»).

3. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 64 с.

4. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника об-служивания: Учебное пособие / А.Ю.Калашников. - Изд. ТК «Велби», 2006. – 210 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
https://shkolaultyagunskaya-r86.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/159/2926/gost_31984_2012_obshhie_trebovan

iya.pdf

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html

3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/49.pdf

4.8.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Знать: виды и классификации баров и буфетов; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки буфетчика к обслуживанию; правила принятия и оформления платежей, оформления финансовых документов. Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены. Владеть навыками: подготовки бара, буфета к обслуживанию; обслуживания потребителей бара, буфета; эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; ведения учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями; изготовления определенного ассортимента кулинарной продукции; расчета с потребителями.

Форма и вид аттестации по модулю:

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

4.9. Модуль 9. Производственная практика

Производственная практика является частью основной образовательной программы профессионального обучения.

4.9.1. 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.

4.9.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 9.1	Выполнение работ по обслуживанию гостей организации питания

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

выполнения работ по обслуживанию гостей организации питания

- знать:

правила обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению кулинарной продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартной кулинарной продукции и товаров по внешним признакам; сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска кулинарной продукции и товаров; правила ценообразования и продажные цены на отпускаемую кулинарную продукцию и

товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

- уметь:

Отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартной продукции и товаров и предупреждение их порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета, товарных отчетов. Сдача наличных денег, чеков.

4.9.3. 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. правила техники безопасности на рабочем месте.	6
	Вводный инструктаж	6
Производственная практика Подготовка рабочего места	Содержание: Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартной продукции и товаров и предупреждение их порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Подготовка посуды и инвентаря. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников.	12
	Подготовка рабочего места буфетчика	12

Производственная практика Отпуск готовой кулинарной продукции.	Содержание: Отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Эксплуатация в процессе работы машин для измельчения кофе, приготовления чая и кофе. Эксплуатация машин для приготовления соков. Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Эксплуатация холодильного оборудования и оборудования для приготовления коктейлей.	14
	Организация работы с потребителями.	14
Производственная практика Расчет с посетителями	Содержание: Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	4
	Различные формы расчета с посетителями	4
Производственная практика Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции.	Содержание: Подготовка сырья к приготовлению блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами. Приготовление холодных закусок и десертных блюд. Приготовление напитков. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе.	16
	Изготовление кулинарной продукции	16
Производственная практика Ведение установленного учета.	Содержание: Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета, товарных отчетов. Сдача наличных денег, чеков. Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в буфете. Проведение анализа по составлению акта на брак и порчу продуктов.	4
	Ведение учета на рабочем месте.	4
Производственная практика Самостоятельное выполнение работ.	Содержание: Самостоятельное выполнение работ в соответствии с квалификационными требованиями.	38
	Самостоятельное выполнение работ буфетчика 3 разряда.	38
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Выполнение работ, предоставление отчетной документации.	2
Итого:		96

4.9.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 3 Блендер стационарный 4 Весы настольные электронные (профессиональные) 5 Газовая горелка 6 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 7 Машина для вакуумной упаковки 8 машина посудомоечная 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Пароконвектомат 12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470 13 Плита электрическая 14 Расстоечный шкаф 15 Соковыжималка 16 Тестораскаточная машина 17 Фритюрница 18 Шкаф морозильный; 19 Шкаф холодильный 20 Электрогриль 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.9.5. 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.

4.9.6. 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.

4.9.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
3. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
4. Семичева, Г. П. Приготовление, оформлении и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента :

учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.

5. Сеницына, 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.

Дополнительная литература:

1. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие для колледжей и профессионально-технических училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс», 2001. -384с.

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

3. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

4. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Фединишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.

5. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.

6. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2015. – 176 с.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений СПО/ Л.В. Мармузова . – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 160с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Лабораторный практикум для барменов.
<https://pedmanagement.files.wordpress.com/2018/01/d0bbd0b0d0b1d0bed180d0b0d182d0bed180d0bdd18bd0b9-d0bfd180d0b0d0bad182d0b8d0bad183d0bc.pdf>

2. Организация деятельности сотрудников службы питания. <https://eescience.ru/wp-content/uploads/2019/10/Гареев-Р.Р.-Организация-деятельности-сотрудников-службы-питания.pdf>

4.9.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 9.1 Выполнение работ по обслуживанию гостей организации питания	<p>Знать: правила обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению кулинарной продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартной кулинарной продукции и товаров по внешним признакам; сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска кулинарной продукции и товаров; правила ценообразования и продажные цены на отпускаемую кулинарную продукцию и товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег. Характеристика работ: Отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартной продукции и товаров и предупреждение их порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета, товарных отчетов. Сдача наличных денег, чеков.</p>

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 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)
Учебная аудитория Гуманитарные дисциплины	1 Компьютерный монитор 2 Ноутбук или компьютер 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016) 2 ПО средство просмотра документов PDF
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 3 Блендер стационарный 4 Весы настольные электронные (профессиональные) 5 Газовая горелка 6 Конвекционная печь или жарочный шкаф;

	<p>7 Машина для вакуумной упаковки</p> <p>8 машина посудомоечная</p> <p>9 Микроволновая печь</p> <p>10 Мясорубка</p> <p>11 Пароконвектомат</p> <p>12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470</p> <p>13 Плита электрическая</p> <p>14 Расстоечный шкаф</p> <p>15 Соковыжималка</p> <p>16 Тестораскаточная машина</p> <p>17 Фритюрница</p> <p>18 Шкаф морозильный;</p> <p>19 Шкаф холодильный</p> <p>20 Электрогриль</p> <p>1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)</p>
<p>Мастерская Поварская мастерская</p>	<p>1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>2 Весы настольные электронные (профессиональные)</p> <p>3 Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p> <p>4 Кулер для воды</p> <p>5 Миски нержавеющей стали</p> <p>6 Мусорная корзина</p> <p>7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок</p> <p>8 Ножницы для рыбы, птицы</p> <p>9 Ноутбук/компьютер</p> <p>10 Общее освещение</p> <p>11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1</p> <p>12 Пароконвектомат;</p> <p>13 Слайсер</p>

	14 Стол производственный
	15 Шкаф морозильный;
	16 Шкаф холодильный
	17 Электричество: точка на 220 Вольт
	1 Пакет Microsoft Office 2016

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); 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 компетенций предполагает освоение 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. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014 — 224 с.
2. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 308 с.
3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 207 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с.
5. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с.
6. 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.
7. 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.

8. Голубкина Т. С. Торговые вычисления : учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 128 с.
9. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования / С. Н. Козлова, Е.Ю.Фединишина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.
11. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр, и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с.
12. Бармен, официант : Учеб. пособие / [В. Г. Извекова]. - М. : Дашков и К°, 2004. - 316 с.
13. Ермакова, Вера Ивановна. Официант, бармен [Текст] : учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. И. Ермакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2012. - 270 с.
14. Любецкая Т.Р Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/ Т.Р. Любецкая, В.В. бронникова.- Москва: КНОРУС, 2023.- 248 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В.Усов.- 12-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 432 с.
16. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 336с.

17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
18. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
19. Семичева, Г. П. Приготовление, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
20. Сеницына, 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.

Дополнительная литература:

1. Чаннов, С. Е. Трудовое право: учебник для среднего профессионального образования / С. Е. Чаннов, М. В. Пресняков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019 — 439 с.
2. Деревянкин, Е.В. Деловое общение : учебное пособие / Е.В. Деревянкин. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2015. — 48 с.
3. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
4. 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.
5. Белякова, Лариса Ивановна. Торговые вычисления и расчеты : для официантов : учебное пособие для технических училищ / Л. И. Белякова. - Москва : Высшая школа, 1979. - 104 с.

6. Новоженев, Юрий Михайлович. Кулинарная характеристика блюд : [учебник для средних ПТУ] / Ю. М. Новоженев. - 2-е издание, переработанное и дополненное. - Москва : Высшая школа, 1987. - 256 с.
7. 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.
8. Бурашников, Юрий Михайлович. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования по профессиям "Повар, кондитер", "Официант, бармен" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 10-е изд. стер. - Москва : Академия, 2017. - 318, с.
9. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.
10. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах / Н.В.Чалова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 352 с. - (Серия «Учебники XXI века»).
11. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 64 с.
12. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: Учебное пособие / А.Ю.Калашников. - Изд. ТК «Велби», 2006. – 210 с.
13. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие для колледжей и профессионально-технических училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс», 2001. -384с.
14. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
15. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

16. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Фединишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
17. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
18. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2015. – 176 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений СПО/ Л.В. Мармузова . – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 160с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>
2. Деловые коммуникации.
https://edu.cnppm.ru/pluginfile.php/4258/mod_resource/content/1/delovkom.pdf
3. Культура деловой речи. https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/49926/1/978-5-321-02517-8_2017.pdf
4. Профессиональная этика и служебный этикет.
<https://vfmgua.ru/uploads/files/science/publikacii/2022/Синицына%20Т.И.%20Проф.этика%20и%20служебный%20этикет%20Учебное%20пособие.pdf>
5. Психология общения. https://op.raj.ru/pdf/kuznesova_19.pdf
6. Товароведение пищевых продуктов.
http://www.proflizei.ru/Ohrana_truda/Z_P_Matyukhina_Tovarovedenie_pischevykh_produkтов.pdf
7. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>
8. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания.
https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf

9. Сборник лекций по дисциплине "Торговые вычисления". <https://infourok.ru/sbornik-lekcij-po-discipline-torgovye-vychisleniya-5241674.html>
10. Организация торговли Учебник для СПО . [https://r1.nubex.ru/s2383-2d6/f1574_5a/Организация%20торговли%20Учебник%20для%20СПО%20by%20Памбухчиянц%20О.В.%20\(z-lib.org\).pdf](https://r1.nubex.ru/s2383-2d6/f1574_5a/Организация%20торговли%20Учебник%20для%20СПО%20by%20Памбухчиянц%20О.В.%20(z-lib.org).pdf)
11. Кулинарная характеристика блюд. <https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Кулинарная%20характеристика%20блюд%20Козлова,%20Фединишина.pdf>
12. Инструкция по охране труда для буфетчика. <https://инструкция-по-охране-труда.рф/для-буфетчика.html>
13. Профессия официант-бармен. [https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Шамкуть%20О.В.%20-%20Официант-бармен%20\(Профессиональное%20образование\)%20-%202009.pdf](https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Шамкуть%20О.В.%20-%20Официант-бармен%20(Профессиональное%20образование)%20-%202009.pdf)
14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. https://shkolaultyagunskaya-r86.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/159/2926/gost_31984_2012_obshhie_trebovaniya.pdf
15. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html
16. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/49.pdf
17. Лабораторный практикум для барменов. <https://pedmanagement.files.wordpress.com/2018/01/d0bbd0b0d0b1d0bed180d0b0d182d0bed180d0bdd18bd0b9-d0bfd180d0b0d0bad182d0b8d0bad183d0bc.pdf>
18. Организация деятельности сотрудников службы питания. <https://еее-science.ru/wp-content/uploads/2019/10/Гареев-Р.Р.-Организация-деятельности-сотрудников-службы-питания.pdf>

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством	Знать: нормативные основы трудовой деятельности; трудовое законодательство; основные положения нормирования труда; правовые и организационные основы трудовой деятельности; права и обязанности работника Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми основами; использовать правовые знания в нормировании труда работника. Владеть навыками: защиты трудовых прав работника; использования знаний трудового законодательства в профессиональной деятельности.
ПК 2.1 Готов применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,	Знать: основы делового общения; основы культуры профессионального общения; культуру речи; правила поведения в конфликтах и их предупреждения. Уметь: соблюдать правила профессиональной этики; предупреждать конфликты. Владеть навыками: эффективного общения с коллегами и клиентами.
ПК 3.1 готов давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров. Уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров. Владеть навыками: определения товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров.
ПК 4.1 Готов осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Знать: Санитарно-эпидемиологические требования подготовки рабочего места, оборудования, сырья и материалов. Уметь: подготавливать оборудование и сырье в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Владеть навыками: осуществления санитарно-гигиенического контроля качества сырья и кулинарной продукции.
ПК 5.1 Готов выполнять операции торговых вычислений и расчетов	Знать: основные понятия по торговым вычислениям; простейшие методы и средства вычисления; приемы подсчета стоимости покупок и расчеты с покупателями; технику работы с микрокалькуляторами; процентные вычисления; средние величины и их вычисление; товарные вычисления. Уметь: четко и быстро выполнять операции торговых вычислений; считать устно; работать с микрокалькуляторами. Владеть навыками: выполнения операций торговых вычислений и расчетов.
ПК 6.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Знать: характеристику различных видов блюд и условия их хранения; правила подачи блюд и напитков; температуру подачи блюд к столу; требования техники безопасности на работе. Уметь: обслуживать блюдами в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях; ориентироваться в меню предприятия; правильно подбирать и соответственно использовать посуду; оценивать качество блюд

	<p>органолептическим методом. Владеть навыками: выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания.</p>
<p>ПК 7.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</p>	<p>Знать: виды и назначение ресторанных аксессуаров; характеристику столовой посуды, приборов; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Уметь: протирать, полировать столовую посуду и приборы; наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; проверять качество и состояние столового белья в организации питания; рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток; размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; сортировать использованную столовую посуду и приборы; эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания. Владеть навыками: выполнения вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания.</p>
<p>ПК 8.1 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</p>	<p>Знать: виды и классификации баров и буфетов; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно- отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки буфетчика к обслуживанию; правила принятия и оформления платежей, оформления финансовых документов. Уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены. Владеть навыками: подготовки бара, буфета к обслуживанию; обслуживания потребителей бара, буфета; эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; ведения учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями; изготовления определенного ассортимента</p>

	кулинарной продукции; расчета с потребителями.
ПК 9.1 Выполнение работ по обслуживанию гостей организации питания	<p>Знать: правила обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению кулинарной продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартной кулинарной продукции и товаров по внешним признакам; сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска кулинарной продукции и товаров; правила ценообразования и продажные цены на отпускаемую кулинарную продукцию и товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег. Характеристика работ: Отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества по приемосдаточным документам, отсортировка нестандартной продукции и товаров и предупреждение их порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета, товарных отчетов. Сдача наличных денег, чеков.</p>

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Промежуточная аттестация по модулю проводится в форме дифференцированных зачетов.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний, практическая квалификационная работа..

Бланк согласования программы

11301 Буфетчик

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ Г.

Фонд оценочных средств

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

Примерные перечень тестовых заданий для проверки теоретических знаний

1. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся
 - А) дрожжи
 - Б) вирусы
 - В) бактерии
 - Г) плесневые грибы
2. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются:
 - А) способы дыхания, питания
 - Б) температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 - В) способы размножения, характер среды
 - Г) влажность, температура, способ дыхания
3. Обработка методом пастеризации протекает при температуре:
 - А) 30-60°C
 - Б) 60-90°C
 - В) 90-100°C
 - Г) 100-120°C
4. Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:
 - А) соблюдать сроки хранения
 - Б) соблюдать условия хранения
 - В) соблюдать сроки и условия хранения
 - Г) особых условий не требуется
5. Наибольший риск заражения сальмонеллезом имеют следующие продукты:
 - А) мясо птицы
 - Б) овощи

В) мясной фарш

Г) молоко

5. Питьевая вода из разводящей сети ПОП контролируется центром ФГУЗ с периодичностью:

А) 1 раз в 6 мес.

Б) 1 раз в год

В) 1 раз в 9 мес.

Г) 1 раз в 3 мес.

6. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре:

А) от + 6 до + 8°C

Б) от + 2 до + 4°C

В) от +8 до + 10°C

Г) от + 10 до + 12°C

7. При приготовлении кулинарных полуфабрикатов нормы расхода воды в пересчете на 1 т составляет:

А) 1500 л

Б) 2000 л

В) 2200 л

Г) 1000 л

8. Какая оптимальная температура для развития микроорганизмов:

А) 25-30°C

Б) 7-10°C

В) 15-20°C

Г) 45-50°C

9. В каком виде меланж поступает на предприятие общественного питания?

А) жидкий

Б) рыхлый

В) замороженный

Г) мягкий

10.Токсикоинфекции это:

- А) отравление условно-патогенными микробами
- Б) продукты ядовитые по своей природе
- В) ботулизм, стафилококковые отравления
- Г) отравление плесенью

11. Температура развития микроба 25-37 °С, к какому типу относится данный микроб:

- А) психрофильные
- Б) мезофильные
- В) термофильные

12. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

- А) фарфоровую
- Б) стеклянную
- В) из нержавеющей стали
- Г) цинковую

13.Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

- А) рыба съедобная
- Б) рыба соленая
- В) рыба сырая

15. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией

- А) 0,5%
- Б) 0,2%
- В) 0,5%
- Г) 5%

16. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

- А) 30-40°C
- Б) 50-60°C
- В) 70-80°C

Г) 90-100°С

17. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

А) ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка

Б) струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание

В) струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание

Г) мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

18. При наличии в организации мелкорозничной торговли одного рабочего места допускается

А) реализация продукции только в промышленной упаковке

Б) реализация только не скоропортящейся продукции

В) реализация только хлебобулочных изделий

19. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции

А) признается потенциально опасной и изымается из оборота

Б) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи

В) требует немедленного уничтожения или технической утилизации

20. В каких пищевых продуктах нормируется содержание антибиотиков:

А) мясо и мясопродукты

Б) молоко и молочные продукты

В) рыба живая, мороженая, печень рыб

Г) перечисленное в п.п. А и Б

21. Сервизную оборудуют

А) шкафами, стеллажами

Б) сушильными полками, шкафами

- В) посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами
- Г) сушильными полками

22. Фарфоровую посуду моют в

- А) двух ваннах
- Б) трёх ваннах
- В) четырёх ваннах
- Г) пяти ваннах

23. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов

- А) пирожковая
- Б) закусочная
- В) сервировочная
- Г) столовая мелкая

24. Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:

- А) для раков
- Б) для устриц
- В) для омаров
- Г) для мидий

25. В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса

- А) кокотница
- Б) кокильница
- В) кокотница и кокильница
- Г) порционная сковородка

26. Столовый нож и вилка предназначены:

- А) для всех видов вторых блюд
- Б) для всех видов вторых блюд, кроме рыбных
- В) для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы

Г) для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд

27. Нож для сыра подают

А) только с нарезанными ломтиками сыра

Б) только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском

В) в любых случаях с сыром

Г) на банкете фуршете

28. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):

А) 200 мм

Б) 240 мм

В) 280 мм

Г) 220 мм

29. Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром

А) столовой мелкой тарелки европейского стандарта

Б) закусочной тарелки европейского стандарта

В) закусочной тарелки российского стандарта

Г) закусочной тарелки общего стандарта

30. Лафитная рюмка предназначена для

А) безалкогольных напитков

Б) креплёных вин

В) десертных вин

Г) столовых красных вин

31. Объём полупорционной тарелки равен:

А) 500 мл

Б) 300 мл

В) 250 мл

Г) 200 мл

32. Мольтон – это:

- А) небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной
- Б) подкладка из фланели, используемая под основную скатерть
- В) скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
- Г) все ответы верны

33. Для мороженого используется:

- А) чайная ложка
- Б) десертная ложка
- В) столовая ложка
- Г) кофейная ложка

34. Выберите варианты расстановки стеклянной посуды при сервировке столов для банкета фуршета:

- А) «змейкой»
- Б) «елочкой»
- В) в два ряда
- Г) в шахматном порядке
- Д) группами
- Е) по диагонали

35. Отпуск продуктов из кладовой в буфет осуществляется на основании:

- А) накладной
- Б) товарного отчета
- В) закупочного акта
- Г) счет-фактуры

36. Что такое аперитив?

- А) напиток, подаваемый после обеда
- Б) напиток, подаваемый перед обедом

37. Для смешивания напитков применяют?

- А) шейкер
- Б) блендер

В) джигер

Г) троян

38. Блендер позволяет приготовить:

А) коктейль

Б) чанахи

В) кокот

Г) паштет

Д) фреш

39. Что используют для длинных смешанных напитков в качестве разбавителей?

А) основной компонент

Б) наполнители

В) пряности

Г) сахарную пудру

40. Предприятие общественного питания – это:

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления

Б) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий

В) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания

42. По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания подразделяются:

А) люкс, высший и первый

Б) заготовочные и доготовочные

В) рестораны, столовые, закусочные

43. ГОСТ Р 50762—95 «Кулинария предприятий общественного питания»

предусматривает пять типов предприятий общественного питания:

А) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная

Б) кафе, кафетерий, столовая, салат- бар, гриль-бары

В) закусочная, чайная, племенная, шашлычная, кофейня

44. Полуфабрикаты – это:

А) продукты, поступающие на предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца)

Б) продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному употреблению

В) различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к потреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания

45. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания.

Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан - предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании

и проведении досуга

Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом

В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

46. По уровню обслуживания и номенклатуре услуг предприятия общественного питания классифицируют на следующие классы:

А) люкс, высший, первый, второй

Б) первый, второй, третий

В) высший, первый, второй

Г) люкс, высший, первый

47. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

А) требованиям безопасности и экологичности

Б) требованиям экономичности

В) требованиям производства кулинарной продукции

Г) требованиям управляющего

48. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

А) тип предприятия

Б) ассортиментный минимум

В) экологичность заведения

Г) сезонность

49. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

А) 6:00

Б) 6:30

В) 7:00

Г) 7:30

50. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

А) социальный

Б) бытовой

В) гигиенический

Г) эстетический

Критерии оценивания:

«отлично» - 91-100% правильных ответов

«хорошо» - 81- 90% правильных ответов

«удовлетворительно» - 61- 80% правильных ответов

«неудовлетворительно» - менее 60% правильных ответов

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Типовые задания:

1. Приготовление открытых бутербродов
2. Приготовление закрытых бутербродов
3. Приготовление канапе
4. Приготовление и подача безалкогольных напитков
5. Приготовление и подача алкогольных напитков
6. Выкладка продукции на буфетном прилавке
7. Отпуск холодных блюд и закусок
8. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции в соответствующую посуду
9. Работа с кассовым аппаратом и подсчет кассовой выручки
10. Оформление приемо-сдаточных документов

Примерный перечень тестовых заданий к дифференцированному зачету по модулю 1 «Основы трудового законодательства»

1. Срок регистрации трудового договора физического лица работодателем:

- А. 7 дней
- Б. 3 дня
- В. 10 дней с момента заключения
- Г. 1 месяц

2. Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме:

- А. если это особая форма договора - контракт.
- Б. трудовой договор с несовершеннолетним работником.
- В. организованный набор работников.
- Г. трудовой договор с молодым специалистом.

3. Где регистрируется трудовой договор, который заключается с физическим лицом-предприятием?

- А. В Министерстве юстиции
- Б. В пенсионном фонде
- В. В налоговой службе
- Г. В государственном фонде занятости.

4. Кем разрабатывается и принимается коллективный договор:

- А. на референдуме.
- Б. на сессии Федерального собрания.
- В. на собрании руководителей предприятия, фирмы, организации.
- Г. на общей конференции трудового коллектива.

5. Сторонами заключения коллективного договора являются:

- А. Работодатель (физическое лицо) и работник.
- Б. председатель профсоюзного комитета и работники.
- В. собственник или лицо им уполномоченное и трудовой коллектив.
- Г. комитет по трудовым спорам и работники.

6. Моментом начала действия трудового договора считается:

- А. через 5 дней после подписания.
- Б. с момента заключения.
- В. после государственной регистрации.
- Г. с момента провозглашения трудового договора.

7. Испытания при приеме на работу не применимо к:

- А. Лицам пенсионного возраста
- Б. Военнообязанным
- В. Инвалидам
- Г. Работникам до 18 лет.

8. Действие коллективного договора предприятия распространяется на:

- А. только на администрацию.

Б. на всех субъектов (членов) предприятия, кроме руководителей этого предприятия.

В. только на временных рабочих.

Г. На всех членов (субъектов) предприятия.

9. Не является гарантией обеспечения прав граждан на труд:

А. равенство трудовых прав граждан.

Б. свободный выбор вида деятельности.

В. компенсации материальных расходов, в связи с направлением в другую местность.

Г. расовая принадлежность.

10. Виды трудового договора по срокам действия:

А. срочный, бессрочный, на время определенной работы.

Б. Срочный, бессрочный.

В. Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

Г. Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

11. Локальные источники трудового права-это...

А. Нормативно-правовые акты, принятые правительством РФ.

Б. Нормативно-правовые акты, принятые федеральным собранием.

В. Правовые акты, принятые собраниями коллективов на уровне предприятий, учреждений, организаций.

Г. Нормативно - правовые акты, принятые Президентом Российской Федерации.

12. При приеме на работу не требуется документ:

А. паспорт

Б. свидетельство о рождении

В. трудовая книжка

Г. диплом

13. В случае реорганизации собственности коллективный договор продолжает действовать в течении срока

А. срок, на который он заключен.

Б. 10 дней с момента реорганизации.

В. продолжает действовать неограниченный промежуток времени.

Г. прекращает свое действие сразу после завершения реорганизации.

14. По общему правилу срок испытания при принятии на работу не может превышать:

А. 20 дней.

Б. Две недели.

В. В зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца.

Г. 3 месяца.

15. Испытательный срок для рабочих составляет:

А. 3 месяца.

Б. 10 дней

В. 1 месяц

Г. 6 месяцев.

16. Необоснованный отказ в принятии на работу запрещается в случаях:

А. Лицо, устраивающееся на работу было ранее судимо.

Б. Лицо прописано в другой области страны.

В. Ни в коем случае.

Г. Предусмотренных законодательством

17. Трудовой договор может прекратиться по инициативе:

А. Собственника, работника, профсоюза.

Б. Собственника, работника, сотрудников милиции.

В. Работника, членов его семьи.

Г. Профсоюзного органа, начальника отдела кадров

18. Перевод работника на другое предприятие, или перевод на другую должность возможно при:

А. Согласии работника.

Б. Необходимости рабочего процесса.

В. Требовании руководства

Г. Строго по решению трудового коллектива.

19. Сфера применения контрактов определяется:

- А. Сторонами трудового договора
- Б. Законодательством РФ
- В. Конституцией РФ.
- Г. Профсоюзами.

20. Лицо может самостоятельно заключать трудовой договор в возрасте:

- А. с 14 лет
- Б. с 20 лет
- В. с 16 лет
- Г. с 18 лет

21. Срок действия дисциплинарного взыскания:

- А. 1 год
- Б. 3 года
- В. 6 месяцев
- Г. 2 недели

22. Днем полного увольнения работника с работы считается:

- А. Последний день работы
- Б. Следующий за последним днем работы
- В. День выдачи трудовой книжки
- Г. Следующий день, за днем выдачи трудовой книжки

23. Определите, обязан ли работодатель, в случае увольнения работника по инициативе работодателя, выдавать работнику копию приказа:

- А. Обязан при любых обстоятельствах
- Б. Не обязан.
- В. Обязан, если требует работник
- Г. Обязан, лишь с разрешения начальника отдела кадров

24. Прогоулом считается:

- А. Отсутствие на рабочем месте свыше 3х часов

- Б. Отсутствие на работе свыше 3х часов
- В. Отсутствие на рабочем месте в течении дня
- Г. Неявка на работу более 2х дней

25. При 6-дневной рабочей неделе продолжительность работы не может превышать:

- А. 7 часов
- Б. 8 часов
- В. 6 часов
- Г. 5 часов

26. Начало и окончание рабочего дня предусматривается:

- А. В законе России о коллективных договорах
- Б. Правилами внутреннего трудового распорядка и графиками сменности
- В. В уставе предприятия
- Г. В постановлении правительства РФ

27. Ночным считается рабочее время с:

- А. с 20.00 до 8.00
- Б. с 18.00 до 6.00
- В. с 22.00 до 6.00
- Г. с 23.00 до 7.00

28. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 34 часа в неделю:

- А. для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет
- Б. для пенсионеров
- В. для инвалидов
- Г. для работников в возрасте с 16-18 лет

29. Какой документ является единственным свидетельством о трудовой деятельности работника.

- А. Трудовой договор
- Б. Трудовая книжка

- В. Приказ о приеме на работу
- Г. Все выше указанные варианты

30. К источникам трудового права относятся:

- А. Только нормативно - правовые акты, которые составляют систему законодательства о труде
- Б. Какие - либо нормативно-правовые акты, которые содержат нормы, направленные на регулирование трудовых отношений.
- В. Все нормативно - правовые акты, которые содержат нормы поведения работника
- Г. Все нормативно-правовые акты, которые регулируют оплату труда.

31. В предмете трудового права центральное место занимают отношения

- А. между работниками одной организации
- Б. трудовые
- В. в области организации труда

32. По общему правилу вступать в трудовое правоотношение в качестве работника можно с

- А. шестнадцати лет
- Б. восемнадцати лет
- В. четырнадцати лет

33. Одними из основных понятий трудового права являются:

- А. трудовые отношения, Трудовая дисциплина
- Б. административная ответственность, трудовой кодекс РФ
- В. центр занятости, отдел кадров

33. Ночное время продолжается с:

- А. 22 часов до 6 часов;
- Б. 23 часов до 6 часов;
- В. 00 часов до 7 часов.

35. Предметом трудового права являются:

- А. трудовые и иные непосредственно связанные с ними отношения;

Б. самостоятельная предпринимательская деятельность без найма других работников;

В. деловое сотрудничество между организациями.

36. Трудовое право регулирует общественные отношения по:

А. материальной ответственности работодателей и работников в области труда;

Б. внеслужебному времени работников;

В. добровольному страхованию работников от несчастных случаев на производстве;

Критерии оценки результатов тестирования.

100% - 91 % - оценка 5 «отлично»;

90% - 81 % - оценка 4 «хорошо»;

80% - 71% - оценка 3 «удовлетворительно»;

70% и ниже - оценка 2 «неудовлетворительно»

Примерный перечень тестовых заданий к дифференцированному зачету по модулю 2 «Профессиональная этика и психология»

1. Этика - это...?

наука о морали

сложный процесс установления и развития контактов между людьми

показатели нравственного поведения

2. Мораль - это...?

система этических ценностей, которые признаются человеком

наука о морали

показатели нравственного поведения

3. Долг - это...?

осознание добросовестного исполнения своих обязанностей

моральное осознание человеком своих действий, благодаря чему мы контролируем свои поступки и даем оценку своим действиям

выражается в самоуважении, в осознании значимости своей личности; оно не позволяет человеку унижаться, льстить и угодничать ради своей выгоды

4. Этикет - это...?

манера поведения

способ держать себя, внешняя форма поведения, обращение с другими людьми, а также тон, интонации и выражения, употребляемые в речи

свод правил поведения в деловых, служебных отношениях

5. Способ держать себя, внешняя форма поведения, обращение с другими людьми, а также тон, интонации и выражения, употребляемые в речи - это...?

манеры

этикет

долг

6. Свод правил поведения в деловых, служебных отношениях - это...?

деловой этикет

речевой этикет

этика

7. Правильная, грамотная речь, верный тон общения, манера разговора, точно подобранные слова - это...?

культура речи

деловой этикет

деловая беседа

8. Разговор, целью которого является решение важных вопросов, рассмотрение предложений о сотрудничестве, подписание сделок - это ...?

деловая беседа

деловая переписка

деловой этикет

9. На какие группы делится деловая беседа?

свободные

регламентированные

деловые

служебные

10. Из каких основных этапов состоит деловая беседа?

начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения

передача информации, аргументирование, принятие решения

начало беседы, аргументирование, принятие решения

11. Из каких основных аспектов состоит культура речи:

нормативный, коммуникативный, этический

коммуникативный, этический

нормативный, коммуникативный

12. Что относится к основным требованиям к культуре речи:

речь должна быть содержательной, логичной, эмоциональной, правильной, точной

слова должны употребляться в строгом соответствии с их значением

отсутствие в речи грубых слов

все выше перечисленное

13. Какие существуют речевые нормы?

Лингвистические

Информационная насыщенность сообщения

Лаконичности и структурной простоты построения фраз

Эмоциональный фон

Вербальные и невербальные средства коммуникации

Целевая направленность

Адекватность речи особенностям адресата

Все выше перечисленное

14. Культура поведения и общения человека - это...?

речевой этикет

деловой этикет

культура речи

15. Что относится к главным принципам делового общения?

Рациональное общение

Желание понять человека

Концентрация внимания

Правдивость общения

Правильное отделение собеседника от предмета переговоров

Все выше перечисленное

16. На каких принципах базируется речевой этикет?

оценка обстановки общения, которая может быть как официальной, так и неофициальной

социальный статус собеседника, его положение в обществе и должность, а также возраст и пол

наличие национальных речевых традиций, согласно которым в некоторых странах не принято произносить какие-нибудь фразы либо подразумевать под ними иное, нежели сказанное

17. Процесс установления и развития контактов между людьми, порождаемый потребностью в совместной деятельности и состоящий в обмене информацией, взаимодействии и восприятии человека человеком - это...?

общение

манера

этикет

18. Что относится к структуре общения?

коммуникативная сторона, перцептивная сторона, интерактивная сторона

перцептивная сторона

перцептивная сторона, интерактивная сторона

коммуникативная сторона, перцептивная сторона

19. Основные функции общения:

информационная, регулятивная, аффективная

коммуникативная, перцептивная, интерактивная
регулятивная, аффективная, коммуникативная, перцептивная

20. Что из перечисленного относится к видам общения?

межличностное – массовое
частное – официальное / деловое
искреннее - манипулятивное
диалогическое - монологическое
вербальное - невербальное
контактное - дистантное
непосредственное - опосредованное
устное - письменное
все выше перечисленное

21. Личностно значимые эмоциональные и интеллектуальные отражения людьми друг друга, которые представляют собой их внутренние состояния - это...?

Межличностные отношения

Деловая беседа

Культура речи

22. Совокупность норм и требований, которые предъявляются обществом к лицу, занимающему определенную социальную позицию - это...?

социальная роль

межличностные отношения

деловая беседа

Критерии оценки результатов тестирования

100% - 91 % - оценка 5 «отлично»;

90% - 81 % - оценка 4 «хорошо»;

80% - 71% - оценка 3 «удовлетворительно»;

70% и ниже - оценка 2 «неудовлетворительно»

Примерный перечень тестовых заданий к дифференцированному зачету по модулю 3 «Основы товароведения пищевых продуктов»

1. Задачи научной дисциплины "товароведение":

- а) изучить потребительские свойства товаров
- б) изучить факторы, обуславливающие качество товаров
- в) установить на основе комплексной оценки соответствие потребительских свойств и выпускаемого ассортимента товаров требованиям потребителей
- г) изучить классификацию, кодирование и стандартизацию товаров

2. Объясните почему хлеб считают уникальным продуктом питания:

- а) высокое содержание белка
- б) высокое содержание углеводов
- в) много крахмала
- г) сбалансирован по содержанию основных групп органических и минеральных веществ

3. Какие овощи входят в группу корнеплодов?

- а) морковь, свекла, брюква, редис, репа
- б) брюква, баклажаны, тыква, морковь

- в) свекла, редис, бобы, перец
г) свекла, картофель, спаржа, петрушка
4. Коровье молоко перед разливом в потребительскую упаковку происходит термическую обработку:
- а) охлаждение или фильтрация;
б) пастеризация или стерилизация;
в) обработку токами высокой частоты и УФ-лучами;
г) концентрирование и консервирование.
5. Какие жиры являются твердыми?
- а) кукурузное масло, подсолнечное масло, свиной жир;
б) бараний жир, говяжий жир, пальмовое масло, масло какао;
в) рыбий жир;
г) конопляное, маковое
6. Мясо убойных животных подразделяется на следующие виды:
- а) баранин, говядина, буйволятина, гусятина, курятина;
б) говядина, баранина, свинина, козлятина, телятина;
в) говядина, свинина, конина, верблюжина, индюшатина;
г) коровятина, баранина, козлятина, свинокочености.
7. Сахар- песок является углеводом:
- а) глюкозой;
б) сахарозой;
в) фруктозой;
г) лактозой
8. Что способствует повышению кислотности молока и появлению кислого вкуса:
- а) увеличение содержания жира;
б) накопление продуктов распада белков;
в) увеличение содержания молочной кислоты;
г) гомогенизация молока.
9. Какие плоды входят в подгруппу цитрусовых:
- а) мандарины, апельсины, лимоны, грейпфрукты, цитроны
б) мандарины, манго, фейхоа, бананы
в) мандарины, апельсины, гранаты, киви
г) апельсины, лимоны, инжир, ананасы
10. Понятие пищевая ценность продовольственных товаров включает:
- а) полноту полезных свойств продовольственного товара для человека
б) безопасность, продовольственного сырья и товаров
в) органолептические характеристики товара
г) надежность при производстве и хранении
11. Какие овощи входят в группу пряно-вкусовых?
- а) укроп, редис, фенхель, щавель;
б) базилик, укроп, фенхель, кориандр;
в) кольраби, петрушка, лук фасоль;

г) петрушка, сельдерей, горох, бобы.

12. Как называется процесс очистки жиров и масел от сопутствующих примесей?

- а) гидрогенизация;
- б) рафинация;
- в) фракционирование;
- г) этерификация

13. Энергетическая ценность продовольственных товаров заключается в:

- а) количестве и качестве жировых компонентов продовольственного товара
- б) количестве и качестве белка и его аминокислотного состава
- в) количестве энергии, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- г) продолжительности хранения

14. Какими свойствами определяется полезность пищевых продуктов:

- а) химическими и физическими свойствами
- б) физиологически ценными и безопасными при употреблении
- в) способностью к длительному хранению
- г) пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценностью.

15. Что может стать причиной порчи жиров и масел?

- а) повышенная влажность и температура хранения
- б) присутствие тяжелых металлов
- в) присутствие каротиноидов
- г) присутствие фосфолипидов

16. Назовите показатели биологической ценности продукта:

- а) химический состав (вода, углеводы, жиры, минеральные вещества), пектиновые вещества и т.д.
- б) соотношение в продуктах углеводов, жиров, белков
- в) наличие в продуктах металлов
- г) содержание и качество белков их перевариваемость; группы биологически активных веществ.

17. Сосиски и сардельки относятся к группе:

- а) вареных колбасных изделий;
- б) сырых колбасных изделий;
- в) деликатесных колбасных изделий;
- г) выделяются в отдельную группу.

18. Назовите химический состав пищевых продуктов:

- а) углеводы, жиры, белки
- б) сухое вещество и минеральная часть
- в) органические и неорганические вещества
- г) энергетические пластичные и обменно-функциональные.

19. Назовите виды воды, формирующие качество пищевых продуктов:

- а) родниковая вода
- б) минеральная вода
- в) свободная и связанная вода
- г) очищенная вода.

20. Какие показатели учитывают при оценке качества картофеля свежего продовольственного:

- а) размер клубней, повреждение болезнями, цвет
- б) внешний вид, запах и вкус, размер клубней, допускаемые отклонения, наличие земли прилипшей к клубням
- в) массовая доля крахмала, размер, запах и вкус
- г) допускаемые отклонения, внешний вид, размер клубней.

21. Из приведенных ниже примеров найдите продукты относящиеся к кисломолочным напиткам:

- а) кефир, ряженка, кумыс, творог, сметана;
- б) кефир, ряженка, ацидофилин, простокваша;
- в) ряженка, сыр плавленый, сметана, кефир;
- г) ряженка, кефир, сметана, простокваша.

22. Какие критерии лежат в основе классификации маргарина?

- а) упаковка и маркировка;
- б) назначение, качество, консистенция, массовая доля жира;
- в) только качество;
- г) только консистенция

23 Крахмал по химическому составу представляет собой:

- а) белок;
- б) жир;
- в) смесь жира и белка;
- г) полисахарид

24. Назовите основные структурные компоненты молекул белка:

- а) глобулин
- б) аминокислоты
- в) протеиды
- г) миозин

25. Почему некоторые аминокислоты называют заменимыми (гистидин, цистин, аланин и др.):

- а) не синтезируются в организме человека
- б) синтезируются организмом человека и не требуется их поступление извне
- в) синтезируются в растениях
- г) синтезируются, но не во всех растениях

26. Какой признак определяет тип макаронных изделий:

- а) масса и цвет
- б) форма и длина
- в) величина изделия
- г) цвет и характер поверхности

27. Основными физико-химическими показателями творога являются:

- а) содержание жира, кислотность и плотность;
- б) содержание влаги, жира и кислотность;
- в) группа чистоты, кислотность, цвет;

г) содержание белка, жира и углеводов.

28. Колбасные изделия подразделяются на следующие группы:

- а) вареные, полукопченые, копченые и консервированные;
- б) вареные, полукопченые, варено и сырокопченые, с добавлением шпика и без шпика;
- в) вареные, полукопченые, варено- и сырокопченые;
- г) вареные, полукопченые, твердокопченые, летнего и зимнего копчения.

29. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов?

- а) рыбные пресервы, упакованные в герметичные банки подвергаются высокотемпературной обработке;
- б) рыбные пресервы, упакованные в герметичные банки не подвергаются тепловой обработке;
- в) рыбные пресервы вырабатывают только из осетровых рыб;
- г) рыбные пресервы вырабатывают только из копченой рыбы;

30. На сколько групп подразделяются витамины:

- а) на 2
- б) водорастворимые и неводорастворимые
- в) водорастворимые, жирорастворимые и 3-я группа витаминоподобные
- г) на А, В, С, Д, Е, К, F, U

31. Укажите способы, которые применяют для охлаждения рыбы:

- а) охлаждение льдом;
- б) охлаждение в жидкой среде;
- в) охлаждение холодным рассолом;
- г) применяют все вышеперечисленные способы

32. Фальсификация продовольственных товаров это:

- а) отсутствие маркировки на товаре
- б) изготовление и реализация поддельных продовольственных товаров не соответствующих своему названию и рецептуре
- в) неправильная или недостаточная маркировка продовольственного товара
- г) установление соответствия продовольственных товаров их наименованию согласно НД

33. Какие процессы протекают в продуктах питания при их хранении:

- а) электрофизические
- б) теплофизические
- в) физико-биохимические и микробиологические
- г) структурно-механические

34. Ксилит, сорбит, цикламат, аспартам – это заменители:

- а) масла какао;
- б) сахара;
- в) сливочного масла;
- г) крахмалопродуктов

35. Какие жиры являются твердыми?

- а) кукурузное масло, подсолнечное масло, свиной жир;

- б) бараний жир, говяжий жир, пальмовое масло, масло какао;
- в) рыбий жир;
- г) конопляное, маковое

36. Что такое консервирование продуктов:

- а) улучшение вкусовых качеств
- б) изменение химического состава
- в) спецобработка для удлинения сроков хранения
- г) повышение пищевой ценности

37. Какой из методов консервирования позволяет получить продукты по пищевой ценности наиболее близкие к свежим плодам и овощам:

- а) сушка
- б) квашение
- б) сульфитация
- г) быстрое замораживание

38. Назовите средства информации о товаре по форме представления:

- а) маркировка товара
- б) габаритные размеры
- в) стандарт или технические условия
- г) специфические обозначения на отдельные виды товаров.

Критерии оценки результатов тестирования

100% - 91 % - оценка 5 «отлично»;

90% - 81 % - оценка 4 «хорошо»;

80% - 71% - оценка 3 «удовлетворительно»;

70% и ниже - оценка 2 «неудовлетворительно»

Примерный перечень тестовых заданий к дифференцированному зачету по модулю 4 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 1. Микробиология
 2. Физиология
 3. Гигиена.
2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
 1. Бактерии
 2. Вирусы
 3. Дрожжи
3. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.
 1. Температура, влажность, свет, питательная среда.
 2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.
4. Оптимальная температура для развития микробов
 1. 18⁰С
 2. 25-35⁰С
 3. 40⁰- -50⁰С
5. 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.

6. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.
1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
 2. Так как она является свежемороженой.
7. Что такое биологический бомбаж?
1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
 2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.
8. 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. $t - 0^{\circ}\text{C}$
9. Какие молочные продукты лучше хранятся
1. Молоко
 2. Кисломолочные товары
 3. Сгущенное молоко
10. 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.
11. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
1. Гусиные
 2. Куриные
 3. Утиные
12. Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.
1. Потому что они правильно хранятся.
13. 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.
14. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.
1. Личная гигиена
 2. Гигиена труда.
15. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.
1. Личная гигиена
 2. Гигиена труда.
16. 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.
17. 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.
18. 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.

19. 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.
20. Какие вытяжные устройства должны устанавливаться в горячем и кондитерском цехе.
1. Приточно-вытяжная
 2. Приточная
 3. Вытяжная
21. Срок хранения пищевых отходов в цехах.
1. Не более 4-7 часов
 2. 1 сутки
 3. По мере заполнения емкостей под отходы.
22. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
1. Дератизация
 2. Дезинфекция
 3. Дезинсекция
23. 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.
24. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
 2. Нет, нельзя

25. 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
26. 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
27. Сколько секций имеет ванна для мытья яиц.
1. две секции
 2. три секции
 3. четыре секции
28. 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.
29. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»
1. рыба сухая
 2. рыба сырая
 3. рыбная гастрономия.
30. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.
1. две секции

2. три секции
 3. четыре секции.
31. Можно ли использовать для мытья посуды на предприятиях общественного питания губчатые материалы.
1. да можно
 2. нет, нельзя.
32. Как ведется контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.
1. путем лабораторного исследования.
 2. путем органолептического осмотра.
33. Время перевозки полуфабрикатов в теплое время года.
1. 2 часа
 2. 24 часа
 3. 6 часов
34. На что необходимо обращать внимание при приемке товара.
1. на качество
 2. на цену
 3. на документацию
35. 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
36. 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.

37. 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.

38. Какое блюдо запрещено приготавливать на предприятиях общественного питания.

1. картофель фри

2. макароны по-флотски

3. рыба тушёная.

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

1. соблюдать время приготовления.

2. иметь разрешение старшего повара.

3. пользоваться резиновыми перчатками.

40. Срок хранения горячих блюд с момента приготовления до раздачи.

1. сутки

2. 3 часа

3. 6 часов.

Критерии оценки результатов тестирования

100% - 91 % - оценка 5 «отлично»;

90% - 81 % - оценка 4 «хорошо»;

80% - 71% - оценка 3 «удовлетворительно»;

70% и ниже - оценка 2 «неудовлетворительно»

Примерный перечень практических заданий к дифференцированному зачету по модулю 5 «Торговые вычисления и расчеты»

1. План товарооборота магазина на месяц 350000 рублей, фактическое выполнение 390000 рублей. Определить процент выполнения плана. Рассчитать среднюю выручку по плану и факту, если в этом месяце 30 рабочих дней.
2. Магазин продал обуви женской на сумму 47000 рублей, обуви мужской на 52000 рублей, детской на 22000 рублей. Определить процент реализации обуви согласно представленной классификации. Определить процент выполнения плана. Рассчитать среднюю выручку за день.
3. Масса нетто полученного товара составляет 650 кг, масса брутто на 10% больше. Определите массу брутто, массу тары и стоимость товара, если 1кг стоит 67 руб.
4. Сложите именованные числа
 - а). $75\text{м} + 60\text{см} + 7\text{дм} + 5\text{м} + 6\text{дм} + 60\text{см}$ (ответ выразите в метрах);

б). 2т600кг +80кг +4ц100кг +1т1234кг +500гр (ответ выразите в центнерах).

5. На начало рабочего дня в магазине было 340кг капусты, в течение недели поступило 1ц 400кг и 1т 230кг. Продано 1500кг. Найти стоимость остатка, если 1кг. стоит 12 рублей.
6. В магазин поступило 5 коробок конфет массой брутто 90кг. Масса тары 2,5кг. Определить массу тары одной коробки, массу нетто и стоимость конфет, если 1кг. стоит 260рублей.
7. Принято товаров на сумму 34500 рублей, из них товара 2сорта - 19%. Какую сумму составляет товар 1сорта и 2сорта.

Примерный перечень тестовых заданий к дифференцированному зачету по модулю 6 «Кулинарная характеристика блюд»

1. Выберите из перечисленных в ответах формы нарезки капусты:

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

2. 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.

3. Выберите овощи, которые бланшируют перед фаршированием:

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

4. 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

5. 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

6. 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

7. Перед тепловой обработкой не промывают крупы (множественный выбор):

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

8. 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.

9. Определите блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны:

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

4) драчена

10. Сладкие омлеты при подаче посыпают (множественный выбор):

1) растертым сахаром;

2) тертой лимонной цедрой;

3) рафинадной пудрой;

4) зеленью.

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

1) жирный;

2) полужирный;

3) обезжиренный;

4) столовый.

12. К мучным блюдам относят:

1) лапшу домашнюю;

2) пельмени;

3) профитроли;

4) чебуреки

13. Макароны изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюд:

1) макароны с сыром;

2) макаронник;

3) макароны в томате;

4) макароны с овощами.

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

1) 3,5 л воды;

2) 4 л воды;

3) 1,25 л воды;

4) 2 л воды.

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

1) холодной;

2) теплой;

3) горячей;

4) кипяченой.

16. Для приготовления рыбного бульона на 1 кг продукта берут:

1) 3-3,5 л воды;

2) 3-4 л воды;

3) 1,25 л воды;

4) 2-3 л воды.

17. К заправочным супам относят:

1) суп-пюре из птицы;

2) суп молочный с крупой;

3) бульон с яйцом;

4) рассольник московский.

18. 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.

19. Борщ имеет какой вкус:

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

20. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

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

21. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

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

22. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

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

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

- 1) молоке;
- 2) воде;

3) лезоне;

4) сливках.

24.Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

1) бланшированием;

2) панированием;

3) фаршированием;

4) маринованием.

25.В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

1) треску, пикшу, навагу;

2) осетра, лосось, сельдь;

3) щуку, судака, карпа;

4) щуку, налима, окуня.

26.Порционные полуфабрикаты из свинины:

1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

2) шницель, антрекот, котлета отбивная;

3) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

4) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.

27.Тефтели имеют форму:

1) приплюснуто-округлую;

2) овально-приплюснутую;

3) шарики;

4) форма батона.

28.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.

29. Укажите блюда, относящиеся к тушеным (множественный выбор):

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

30. К жареным блюдам из мяса подают:

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

31. «Голубцы с мясом и рисом» относят к блюдам:

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

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

- 1) свежий;
- 2) горячий;

3) жесткий;

4) черствый.

33. Овощи для винегрета нарезают:

1) соломка;

2) брусочки;

3) ломтики;

4) ромбик.

34. Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

1) кубиками;

2) шашками;

3) разрывают на кусочки;

4) шинкуют.

35. Продукты для приготовления холодных блюд и закусок охлаждают до температуры:

1) 0 - 4;

2) 10 - 12;

3) 8 - 10;

4) 12-15.

36. Готовые бутерброды хранят (минут):

1) 30 мин. под пищевой пленкой;

2) 15 мин под пищевой пленкой;

3) 60 мин под пищевой пленкой;

4) 90 мин под пищевой пленкой.

37. Отпускают холодные блюда и закуски, при температуре:

1) 10-12 °C;

2) 6-10;

3) 14-16;

4) 15-16.

38. Температура подачи горячих напитков:

1) не ниже 100 °C;

2) не ниже 75 °C;

3) не ниже 65 °C;

4) не ниже 85°C.

39. Температура подачи холодных сладких блюд:

1) 4-6 °C;

2) 10-14 C;

3) 16-18 C;

4) 2-6 C.

40. Температура подачи горячих сладких блюд:

1) 45°;

2) 55°;

3) 65°;

4) 40°.

41. Завершающим этапом технологического цикла приготовления блюд является...

а) тепловая обработка полуфабрикатов;

б) утилизация отходов;

в) порционирование блюд.

42. Не относится к основным способам тепловой обработки:

а) припускание и варка в СВЧ-аппаратах;

б) брезирование и жарка ИК-лучами;

в) запекание и жарка во фритюре;

г) пассерование и бланширование.

Критерии оценки:

«отлично» - 91-100% правильных ответов

«хорошо» - 81- 90% правильных ответов

«удовлетворительно» - 61- 80% правильных ответов

«неудовлетворительно» - менее 60% правильных ответов

**Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету
по модулю 7**

«Оборудование. Организация охраны труда»

1. Типы баров, буфетов в зависимости от объема представляемых услуг, комфортности, форм обслуживания, а также от ассортимента реализуемых напитков.
2. Торгово-производственные помещения бара, буфета.
3. Измельчающее оборудование.
4. Характеристика кофемолок.
5. Устройство и безопасная эксплуатация блендеров и соковыжималок
6. Машина для нарезки гастрономических продуктов.
7. Устройство и безопасная эксплуатация хлеботорезок.
8. Машины для взбивания коктейлей.
9. Характеристика и назначение планетарных миксеров.
10. Характеристика весоизмерительной техники. Правила взвешивания. Характеристика и назначение гирь.
11. Применение кофеварок в барах и буфетах. Отличительные особенности кофеварок. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.
12. Общие сведения о плитах, классификация. Секционные электрические плиты. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами.
13. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем.
14. Электромагниты для первых блюд.
15. Посудомоечные машины.
16. Характеристика торгово-холодильного оборудования по назначению, температурному режиму.
17. Виды столовой посуды и приборов.
18. Характеристика фарфоровой и керамической посуды.
19. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
20. Характеристика металлической посуды.
21. Характеристика столовых приборов.
22. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов.
23. Столовое белье.

Критерии оценки:

«Отлично»: оценка может быть выставлена, если есть прямой и исчерпывающий ответ по теме, обнаружено отличное знание и глубокое понимание учебного материала, а также умение пользоваться полученными знаниями при решении практических заданий. Обучающийся способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, логически последовательно и аргументировано излагает свои мысли.

«Хорошо»: ответ полный и правильный на основании изученной теории; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

«Удовлетворительно»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный ответ.

«Неудовлетворительно»: при ответе обнаружено непонимание обучающимися основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету по модулю 8 «Организация обслуживания потребителей»

1. Меню и прейскуранты, их характеристика.
2. Ассортимент продукции, реализуемых в барах и буфетах.
3. Организация снабжения баров и буфетов в зависимости от типа и размещения.
4. Хранение продуктов.
5. Формы и методы обслуживания посетителей различных баров и буфетов.
6. Организация и техника обслуживания посетителей за стойкой в буфете и торговом зале.
7. Оформление витрин.
8. Правила отпуска и способы выкладки продукции на стойке и витрине.
9. Ознакомление посетителей с ассортиментом продукции.
10. Очередность и время обслуживания посетителей.
11. Температура и способы подачи.
12. Посуда для подачи.
13. Техника разлива основных напитков.
14. Правила подачи вод и натурального сока.

15. Правила подачи холодных и горячих закусок.
16. Составление меню и прейскуранта буфета.
17. Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов, тостов.
18. Салаты из свежих и вареных овощей.
19. Рыбные холодные блюда и закуски.
20. Мясные блюда и закуски.
21. Холодные десерты.
22. Горячие десерты.

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 вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> – наблюдения за действиями на практике; – оценка самостоятельной работы; – оценка руководителя практики Итоговый контроль: <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; - защита отчета по практике

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.