

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА
БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАССМОТРЕНО
МК специальных дисциплин
Протокол № 1
от «30» 08 2024 г.
Председатель МК
Е.С. Богданович

СОГЛАСОВАНО
Ведущий инженер – технолог
отдела организации
общественного питания
Службы торговли и питания
ФГУП «РФЯЦ-ВНИИЭФ»
Н.И. Романова
«30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СПТ
им. Б.Г. Музрукова
Н.Ф. Горчакова
«30» 08 2024 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего,
должности служащего
по профессии 16675 ПОВАР

Квалификация: повар 2-го разряда
Срок обучения: 480 часов

г. Саров
2024

Автор: Е.А. Паршина, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего
16675 Повар.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация повар 2 разряда, что подтверждается свидетельством о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

1.2. Цели и задачи программы, требования к результатам освоения

Цель: подготовка обучающихся к освоению профессии повар и выполнению вспомогательных видов работ по профессии.

Результаты освоения программы:

Вид трудовой деятельности: первичная обработка и приготовление блюд.

Код и наименование компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.	Выполнения вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.	Организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых вспомогательных работ; проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них. правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов; требования к качеству полуфабрикатов и безопасности пищевых продуктов, условия их хранения; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, и правила ухода за ними; правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приёмы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов,	Очистки, доочистки картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с	Осуществлять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью	Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов; методы минимизации

ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.	помощью ножей и других приспособлений.	ножей и других приспособлений.	отходов при очистке, доочистке картофеля, плодов, овощей, фруктов; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.
Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.	Переборки зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаления дефектных экземпляров и посторонних примесей.	Проводить переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля, удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей; осуществлять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.	Способы организации производственного процесса на предприятиях общественного питания; правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов; методы минимизации отходов при очистке, доочистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, кулинарных изделий с учётом соблюдения требований к качеству; требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, кулинарных изделий, условия их хранения; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.

Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.	Мойки овощей, промывки их после очистки, доочистки.	Осуществлять мойку овощей, их промывку после очистки, доочистки.	Технологический процесс обработки овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации инструментов для очистки картофеля;
			сроки и условия хранения очищенных овощей.
Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.	Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.	Осуществлять нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени.	Правила нарезки хлеба картофеля, овощей, зелени; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки.	Размораживания рыбы, мяса, птицы. Потрошения рыбы, птицы, дичи. Разделки сельди, кильки.	Осуществлять размораживание рыбы, мяса, птицы, потрошения рыбы, птицы, дичи; осуществлять разделку сельди, кильки.	Правила размораживания рыбы, мяса, птицы; последовательность операций при снятии куриного филе и приготовления полуфабрикатов из нее; приготовление полуфабрикатов из филе для сложных блюд; правила разделки сельди, кильки.
Обработка субпродуктов.	Обработки субпродуктов.	Определять качество субпродуктов; работать с оборудованием для разбора субпродуктов; соблюдать санитарные нормы; контролировать качество субпродуктов на всех этапах обработки; составлять отчеты о проделанной работе; разбирать субпродукты разных видов животных.	Устройство обслуживаемого оборудования; режимы обработки субпродуктов по их видам; принцип действия обслуживаемого оборудования; правила загрузки и выгрузки субпродуктов; способы точки и правки ножей.

1.3. Категория слушателей

Образовательная программа предназначена для профессиональной подготовки учащихся общеобразовательных школ по профессии 16675 Повар.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- ✓ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
- ✓ Приказ Минобрнауки РФ от 26.08. 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- ✓ Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- ✓ Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023).

1.5. Трудоемкость обучения 480 ак. часов.

1.6. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Календарный учебный график

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов			График изучения предметов (количество часов в неделю)							
		Всего	из них		недели							
			Теорет. обучение	ЛПР	1-2	3	4-13	14	15-31	32-39	40	
Общепрофессиональный цикл		72	72	2	12	8	4					
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12		4	4						
2.	Основы правоведения	8	8		4							
3.	Физиология питания, санитария и гигиена	20	20				3					
4.	Калькуляция и учет	12	12		4	4						
5.	Товароведение пищевых продуктов	20	20	2			2					
Профессиональный цикл		88	88									
Профессиональные модули		88	88									
Модуль1	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	22	22				2	2				
Модуль2	Организация производства предприятий общественного питания	22	22				2	2				
Модуль3	Технология приготовления пищи	44	44			4	4					
Практическая подготовка		304						4	12	12		
Учебная практика		208						4	12			
Производственная практика		96								12		
Консультация		8						4				4
Квалификационный экзамен		8										8
ИТОГО		480										

2.2. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость (час)	Всего аудиторных занятий (час.)		Практики (час.)	Самостоятельная работа (час.)	Дистанционное обучение (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	5	6	7	8	9	10
Общепрофессиональный цикл		72	72					
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12					Диф. зачет
2.	Основы правоведения	8	8					Диф. зачет
3.	Физиология питания, санитария и гигиена	20	20					Диф. зачет
4.	Калькуляция и учет	12	12					Диф. зачет
5.	Товароведение пищевых продуктов	20	20	2				Диф. зачет
Профессиональный цикл		88	88					
Профессиональные модули		88	88					
Модуль1	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	22	22					Диф. зачет
Модуль2	Организация производства предприятий общественного питания	22	22					Диф. зачет
Модуль3	Технология приготовления пищи	44	44					Диф. зачет
Практическая подготовка		304			304			Диф. зачет
Учебная практика		208			208			
Производственная практика		96			96			
Консультации		8						
Квалификационный экзамен		8						Э
ИТОГО		480						

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		
Общепрофессиональный цикл			
Основы рыночной экономики и предпринимательства	№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	1.	Экономика как наука и хозяйственная система. Понятия рыночной экономики.	2
	2.	Понятие предпринимательской деятельности. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	2
	3.	Предприятие, как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Основные технико-экономические показатели деятельности организации.	2
	4.	Механизмы ценообразования на продукцию и формирования заработной платы.	2
	5.	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл. Принципы делового общения.	2
	6.	Понятие маркетинга. Бизнес-план, его понятие, значение. Дифференцированный зачет.	2
Основы правоведения	1.	Понятие и признаки государства. Общие положения трудового права.	2
	2.	Трудовой договор. Материальная ответственность работника и работодателя.	2
	3.	Право собственности и его защита.	2
	4.	Гражданско-правовые договора. Дифференцированный зачет.	2
Физиология питания, санитария и гигиена	1.	Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.	2
	2.	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	2
	3.	Кишечные инфекции, их профилактика.	2
	4.	Основы физиологии питания.	2
	5.	Пищевые отравления, гельментозы и их профилактика.	2

	6.	Микробные пищевые отравления и их профилактика.	2
	7.	Зоонозные заболевания, их профилактика.	2
	8.	Непищевые отравления, их профилактика.	2
	9.	Правила личной гигиены.	2
	10.	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей. Дифференцированный зачет.	2
Калькуляция и учет	1.	Общая характеристика бухгалтерского учета.	2
	2.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	2
	3.	Автоматизация расчетов.	2
	4.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	2
	5.	Учет сырья и готовой продукции.	2
	6.	Отпуск продуктов из склада на производство. Отпуск готовой продукции с производства. Дифференцированный зачет.	2
Товароведение пищевых продуктов	1.	Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Общие сведения о пищевых продуктах.	2
	2.	Химический состав пищевых продуктов.	2
	3.	ЛПП Методы определения качества продуктов.	2
	4.	Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.	2
	5.	Зерно и продукты его переработки.	2
	6.	Рыба и рыбные товары.	2
	7.	Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия.	2
	8.	Молоко и молочные товары.	2
	9.	Яйца и яичные продукты.	2
	10.	Пищевые жиры. Дифференцированный зачет.	2
Профессиональный цикл			
Модуль 1 Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	1.	Введение.	2
	2.	Общие сведения о машинах.	2
	3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	2
	4.	Машины для горячего цеха.	2
	5.	Машины для обработки мяса и рыбы.	2

	4.	Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения	2
	5.	Приготовление и подача блюд из овощей и грибов.	2

	6.	Обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов. Значение рыбы в питании человека. Виды рыб используемых на предприятиях общественного питания.	2
	7.	Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом: размораживание рыбы, способы размораживания.	2
	8.	Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.	2
	9.	Организация работы цеха, посуда, инвентарь, инструменты рыбного цеха. Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.	2
	10.	Приготовление и подача рыбных блюд.	2
	11.	Технология обработки мяса и мясопродуктов. Значение мяса в питании человека. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания.	2
	12.	Организация работы мясного цеха, посуда, инвентарь, инструменты. Кулинарное назначение отдельных частей туши.	2
	13.	Обработка, разделка мяса, приготовление п/ф.	2
	14.	Приготовление и подача блюд из мяса и мясных продуктов.	2
	15.	Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий. Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	2
	16.	Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	17.	Характеристика муки, приготовление теста для мучных гарниров (лапша-домашняя), мучных блюд (блины, оладьи, блинчики, пельмени).	2
	18.	Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки.	2
	19.	Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для жарки.	2

	20.	Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Санитарные требования к	2
--	-----	--	---

		использованию яиц и яйцепродуктов. Подготовка яиц и творога к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	
	21.	Технологический процесс обработки субпродуктов.	2
	22.	Дифференцированный зачет.	2

Практическая подготовка			208/ 96
--------------------------------	--	--	--------------------

Учебная практика	1.	Ознакомление с учебной мастерской, режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка, порядком получения и сдачи инструмента и приспособлений.	4
	2.	Ознакомление с требованиями охраны труда, правилами пожарной и электробезопасности.	4
	3.	Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.	4
	4.	Знакомство с овощным цехом. Машинная обработка овощей.	4
	5.	Сортировка овощей, ее назначение, виды.	4
	6.	Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика.	4
	7.	Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука.	4
	8.	Ручная очистка овощей. Машинная очистка овощей.	4
	9.	Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.	4
	10.	Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.	4
	11.	Обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы).	4
	12.	Обработка плодов, ягод в зависимости от кулинарного использования.	4
	13.	Кулинарное использование плодов для приготовления блюд.	4

	14.	Приготовление полуфабрикатов из плодов, ягод.	4
	15.	Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов.	4
	16.	Приготовление полуфабрикатов из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления.	4
	17.	Ознакомление с рыбным цехом. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы.	4
	18.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.	4
	19.	Размораживание рыбы разными способами.	4
	20.	Вымачивания соленой рыбы.	4
	21.	Обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов.	4
	22.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	4
	23.	Обработка осетровой рыбы.	4
	24.	Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.).	4
	25.	Нарезка рыбы в зависимости от назначения.	4
	26.	Приготовление котлетной рыбной массы.	4
	27.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде.	4
	28.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы тушками.	4
	29.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы натуральными порционными и панированными кусками.	4
	30.	Приготовление полуфабрикатов для варки.	4
	31.	Приготовление полуфабрикатов для припускания.	4
	32.	Приготовление полуфабрикатов для жарки.	4
	33.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы(пласты).	4
	34.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (филе с кожей и без кожи).	4
	35.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (кругляши, биточки, зразы).	4
	36.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (тельное и т.д.).	4
	37.	Отработка навыков построения технологических схем разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё.	4

	38.	Приготовление лезона, красной и белой панировок. Приготовление различных гарниров к рыбным блюдам.	4
	39.	Знакомство с мясным цехом. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса.	4
	40.	Первичная обработка и разделка мяса говядины	4
	41.	Первичная обработка и разделка мяса свинины.	4
	42.	Ознакомление с видами полуфабрикатов из мяса в зависимости от механической обработки, с нормами выхода и процентами отходов, с правилами хранения полуфабрикатов.	4
	43.	Приготовление рубленой и котлетной массы; полуфабрикатов из них.	4
	44.	Приготовление п/ф из мяса говядины крупным куском.	4
	45.	Приготовление п/ф из мяса говядины порционными кусками.	4
	46.	Приготовление п/ф из мяса говядины мелкими кусками.	4
	47.	Обработка субпродуктов и полуфабрикатов из них.	4
	48.	Обработка домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	4
	49.	Первичная обработка круп и макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности блюд.	4
	50.	Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление яичниц, омлетов натуральных, смешанных, фаршированных; приготовление гарниров и омлетной массы.	4
	51.	Приготовление блюд из творога. Приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок: тепловая обработка, доведение до готовности.	4
	52.	Приготовление компотов и горячих напитков.	4
	1.	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	4
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	4

Производственная практика	3.	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	4	
	4.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы.	4	
	5.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	4	
	6.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	4	
	7.	Приготовление и оформление простых мучных блюд, хлебобулочных изделий и гарниров из теста.	4	
	8.	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	4	
	9.	Приготовление простых соусов.	4	
	10.	Подготовка сырья для приготовления простых супов.	4	
	11.	Обработка рыбы с костным скелетом.	4	
	12.	Подготовка и приготовление простых полуфабрикатов и блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	4	
	13.	Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	4	
	14.	Обработка и приготовление простых полуфабрикатов и блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	4	
	15.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	4	
	16.	Приготовление и оформление простых салатов из свежих и вареных овощей.	4	
	17.	Приготовление и оформление простых холодных закусок.	4	
	18.	Приготовление и оформление простых холодных блюд.	4	
	19.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	4	
	20.	Приготовление и оформление простых горячих напитков.	4	
	21.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	4	
	22.	Самостоятельное выполнение всего комплекса работ повара 2 -го разряда с соблюдением правил безопасности труда в соответствии с требованиями профессионального стандарта.	4	
	23.	Пробная квалификационная работа.	8	
	Используемые образовательные технологии		Проблемное обучение.	

	<p>Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности слушателей по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности.</p> <p>Проектные методы обучения.</p> <p>Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности слушателей, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению.</p> <p>Исследовательские методы в обучении.</p> <p>Дает возможность слушателям самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения. Это важно для определения индивидуальной траектории развития каждого обучающегося.</p>	
--	---	--

<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий , интернет -ресурсов, дополнительной литературы</p>	<p>Основные печатные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya429037#page/ 2. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – 6 –е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2022. 3. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2018. 4. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ Е.А. Карпенко и др.. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. 5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд. доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2022. 6. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учеб. Для НПО - М.: ИРПО; Изд. центр Академия, 2022. 7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для НПО: Учеб. Пособие для СПО. -М Издательский центр Академия, 2019. 8. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012. 9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария»: Учебник для НПО:Учебное пособие для СПО. – 3-е изд., стереотип. – М.:ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 336 с. 	
--	---	--

		<p>10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 184 с.</p> <p>11. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО. - 2-е изд., стереотип. – М. М.:ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 272 с., 16 л. ил.: ил.</p> <p>12. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для НПО/ Н.И. Дубровская. - Издательский центр Академия, 2017. – 240с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Издательский центр «Академия» http://www.academia-moscow.ru/.</p>	
--	--	--	--

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организационно-педагогические условия реализации программы должны обеспечивать реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям. Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям. Наполняемость учебной группы не должна превышать 30 человек. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (45 минут).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и лабораторию «Учебный кулинарный цех»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект тестовых заданий по темам;
- методические рекомендации для выполнения практических работ;
- комплект презентаций по темам и разделам;
- компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
холодильное оборудование.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по МДК и ПМ:

☒ наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины (модуля);

☒ для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и мастеров производственного обучения обязателен опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

☒ прохождение стажировок преподавателями и мастерами в п/о профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Система оценки результатов освоения программы

Освоение программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в форме оценок по 5-ти балльной шкале.

Текущий контроль представляет собой систематическую проверку усвоения образовательных результатов, проводится преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с рабочими программами профессионального обучения. Формы текущего контроля:

- устный опрос;
- выполнение лабораторных работ;
- выполнение практических работ;
- выполнение самостоятельных (контрольных) работ.

Форма оценки знаний по каждой дисциплине – зачетная работа (тестирование), которая включает в себя основные вопросы учебной дисциплины, способствующих выработке необходимых профессиональных знаний, умений и компетенций (приложение 1).

Формой итоговой аттестации обучающихся является квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (приложение 2).

Квалификационный экзамен считается сданным при условии успешного выполнения квалификационной (пробной) работы и успешной сдачи экзамена по теоретической части программы.

Экзамен по итогам теоретического обучения проводится по разработанным на основе пройденного материала экзаменационным билетам. Возможно тестирование. При этом необходимо ответить на все вопросы по билету (или на 90% вопросов при тестировании).

Предлагаемые критерии и шкалы оценок носят универсальный характер.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент (правильных заданий)	результативности (ответов) / кол-во	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	/ 9, 10	5 / зачет	отлично / зачет
80 – 89	/ 8	4 / зачет	хорошо / зачет

70 - 79 / 7	3 / зачет	удовлетворительно / зачет
менее 70 / 6 и менее	2 / незачет	неудовлетворительно / незачет

* возможна пропорция с максимальным количеством вопросов 20, 25 и другие.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итоговой аттестации (квалификационного экзамена) производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов) / кол-во заданий	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	5	отлично
80 – 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного ответа:

Оценка "отлично":

- ✓ полно раскрыто содержание вопросов в объеме учебной программы и рекомендованной литературы;
- ✓ четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины;
- ✓ для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и практического опыта;
- ✓ ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов, с опорой на знания, приобретенные в процессе обучения и прохождения практики;
- ✓ не допущены ошибки в расчётах, соблюден графический

стандарт. Оценка "хорошо":

- ✓ раскрыто основное содержание вопросов;
- ✓ в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;
- ✓ ответ самостоятельный;
- ✓ определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения,
- ✓ небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях,
- ✓ исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов;
- ✓ допущены неточности в расчётах, в целом соблюден графический

стандарт. Оценка "удовлетворительно":

- ✓ усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

- ✓ определение понятий недостаточно четкое;
- ✓ не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и практического опыта
- ✓ или допущены ошибки при их изложении;
- ✓ допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении
- ✓ понятий;
- ✓ допущены ошибки в расчётах, отклонения от графического

стандарта. Оценка "неудовлетворительно":

- ✓ ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала;
- ✓ не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов;
- ✓ допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии;
- ✓ допущены грубые ошибки в расчётах, графический стандарт не соблюден.

Материалы для проведения аттестации по программе

Основы рыночной экономики и предпринимательства

1. Главным признаком различия экономических систем является ...

- 1) уровень развития производства
- 2) степень вмешательства государства в экономику
- 3) уровень доходов населения
- 4) степень удовлетворенности населения материальными благами и услугами

2. Важнейшим условием успешности рыночной экономики является...

- 1) многообразие форм собственности
- 2) постоянный рост объемов производства
- 3) стабильность цен
- 4) устранение неравенства доходов потребителей

3. Укажите неверный признак рыночной экономики

- 1) большую роль играет конкуренция
- 2) государство определяет ставки по налогообложению
- 3) государство назначает цены
- 4) основной является частная собственность

4. Естественная норма безработицы...

- 1) означает наличие только структурной и фрикционной безработицы
- 2) включает в себя сезонную и циклическую безработицу
- 3) означает полное отсутствие безработных
- 4) включает в себя циклическую безработицу

5. Источником инвестиций не может быть...

- 1) налоговый кредит
- 2) прибыль предприятий
- 3) амортизационный фонд предприятия
- 4) банковский кредит

6. Целью предпринимательства является:

- 1) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах
- 2) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
- 3) систематическое получение прибыли

7. За унитарным предприятием закрепляется имущество...

- 1) на правах долгосрочной аренды
- 2) на правах собственности
- 3) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения

8. Укажите форму ответственности для индивидуальных предпринимателей

- 1) субсидиарная ответственность принадлежащим ему имуществом
- 2) полная ответственность принадлежащим ему имуществом
- 3) ответственность в виде штрафов и административных взысканий

9. Входят ли в структуру бизнес-плана организационный и финансовый планы

- 1) да
- 2) нет
- 3) только организационный
- 4) только финансовый
- 5) только маркетинговый и план производства

10. Назначение бизнес-плана состоит в следующем...

- 1) изучить перспективы развития будущего рынка сбыта
- 2) обнаружить возможные опасности
- 3) определить критерии и показатели оценки бизнеса
- 4) оценить затраты для изготовления и сбыта продукции
- 5) верны все варианты

Ключ к тесту

вопрос	ответ	вопрос	ответ
1	2	6	3
2	1	7	3
3	3	8	2
4	4	9	1
5	1	10	5

Материалы для проведения аттестации по программе

Основы правоведения

1. Куда можно обратиться в поиске подходящей работы?

- 1) в отделение полиции
- 2) в отделение связи
- 3) в государственную службу занятости
- 4) в Интернет – сайт
- 5) в частное агентство по трудоустройству
- 6) к знакомым

2. Рынок труда – это:

- 1) составная часть производства;

2) система общественных отношений, связанных с наймом и предложением рабочей силы

3. Целью прохождения собеседования является...

- 1) получение приглашения на собеседование
- 2) произвести выгодное впечатление на работодателя
- 3) получение приглашения на вакантную должность
- 4) выбор из предложенных вакансий

4. Целью принятия решения является...

- 1) получение приглашения на собеседование
- 2) произвести выгодное впечатление на работодателя
- 3) получение приглашения на вакантную должность
- 4) выбор из предложенных вакансий

5. В процессе поиска новой работы принято выделять такие фазы, как...

- 1) первая и вторая
- 2) начальная и заключительная
- 3) активная и пассивная
- 4) основная и второстепенная

6. Какие документы не нужны при трудоустройстве?

- 1) трудовая книжка
- 2) справка об окончании кружка
- 3) документ, удостоверяющий профессиональную квалификацию
- 4) паспорт
- 5) резюме
- 6) аттестат или диплом
- 7) заявление
- 8) другие документы по требованию (ИНН, Св-во о рождении ребёнка, Св-во о смене фамилии, мед. заключение и т.п.)

7. Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме...

- 1) если это особая форма договора - контракт
- 2) трудовой договор с несовершеннолетним работником
- 3) организованный набор работников
- 4) трудовой договор с молодым специалистом

8. Виды трудового договора по срокам действия:

- 1) срочный, бессрочный, на время определенной работы
- 2) срочный, бессрочный
- 3) краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы

- 4) краткосрочный, сезонный, долгосрочный
9. Необоснованный отказ в принятии на работу запрещается в случаях:
- 1) лицо, устраивающееся на работу было ранее судимо
 - 2) лицо прописано в другой области страны
 - 3) ни в коем случае
 - 4) предусмотренных законодательством
10. Днем полного увольнения работника с работы считается:
- 1) последний день работы
 - 2) следующий за последним днем работы
 - 3) день выдачи трудовой книжки
 - 4) следующий день, за днем выдачи трудовой книжки

Ключ к тесту

вопрос	ответ	вопрос	ответ
1	3, 4, 5, 6	6	2
2	2	7	4
3	3	8	1
4	4	9	1
5	3	10	3

Материалы для проведения аттестации по программе

Физиология питания, санитария и гигиена

1. Какое из, приведённых ниже, определений санитарии является верным?

- А) Санитария - это область науки живого организма
- Б) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления, и сохранения их здоровья
- В) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
- Б) 7 ккал
- В) 9 ккал

3. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов А. 0-5°C

- Б. 5-15°C
- В. 35-37°C
- Г. 25-35°C

4. Рациональное сбалансированное питание

- А) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
- Б) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
- В) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5. Энергетической ценностью пищи называется

- А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
 - Б) Суточный расход энергии
 - В) Сбалансированное питание человека
6. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода?

- А) аэробы
- Б) условные анаэробы
- В) анаэробы

7. При химическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

8. Диета № 5 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

9. Где заражается мясо здорового скота?

- А. при жизни животного
- Б. при транспортировке, при убое
- В. при кормлении

10. Жиры бывают

- А) заменимые
- Б) незаменимые
- В) ненасыщенные

11. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо...

- А) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год
- Б) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года
- В) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет
- Г) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не требуется

12. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

- А) иметь короткую стрижку
- Б) иметь маникюр
- В) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

13. Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

- А) олиготрофы и сапрофиты
- Б) анаэрофобы и анаэрофаги
- В) аэрофобы и анаэрофобы
- Г) аэробы и анаэробы

14. Микробиология – это

- А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
- Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
- В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

15. **Впервые увидел бактерии:**

А) А.-В. Левенгук

Б) Л. Пастер

В) И. И. Мечников

Г) Р. Кох

16. **Установите правильную последовательность пищеварительного тракта**

А) желудок

Б) пищевод

В) ротовая полость

Г) толстая кишка

Д) глотка

Ж) тонкая кишка

Номер вопроса	Вариант ответа
1	Б
2	В
3	Г
4	Б
5	А
6	В
7	Б
8	Б
9	Б
10	В
11	А
12	В
13	Г
14	А
15	А
16	ВДБАЖГ

Материалы для проведения аттестации по программе

Калькуляция и учет

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.

2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?

- а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:
- а. калькуляция;
 - б. документация;
 - в. инвентаризация.
4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством? а. по продажным;
- б. покупным;
 - в. продажным и покупным.
5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу? а. от формы оплаты;
- б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:
- а. калькуляционная карточка;
 - б. сборник рецептур;
 - в. план – меню.
7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:
- а. калькуляционная карточка;
 - б. сборник рецептур;
 - в. план – меню.
8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания? а. хозяйственный;
- б. сортовой;
 - в. секционный.
9. К видам учета на ПОП не относится:
- а. транспортный;
 - б. статистический;
 - в. бухгалтерский.
10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет
- а. бухгалтерский;
 - б. оперативный;
 - в. статистический.
11. В натуральных измерителях учитывают
- а. рабочее время;
 - б. материальные ценности;

в. заработную плату.

12. На основании какого документа проводится инвентаризации товаров на ПОП: а. Протокола ;

б. Приказа руководителя;

в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».

13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?

а. дневной заборный лист;

б. закупочный акт;

в. накладная.

14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство? а. дневной заборный лист;

б. требования;

в. приказа.

15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:

а. товарные накладные;

б. товарные отчеты;

в. накладные на перемещение товаров.

1	А	9	А
2	В	10	Б
3	В	11	Б
4	В	12	Б
5	А	13	Б
6	В	14	Б
7	Б	15	Б
8	Б		

Материалы для проведения аттестации по программе

Товароведение пищевых продуктов

1. Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров.
2. Общие сведения о пищевых продуктах.
3. Химический состав пищевых продуктов.
4. Методы определения качества продуктов.
5. Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.
6. Зерно и продукты его переработки.

7. Рыба и рыбные товары.
8. Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия.
9. Молоко и молочные товары.
10. Яйца и яичные продукты.
11. Пищевые жиры.

Материалы для проведения аттестации по программе

Оборудование предприятий общественного питания и организация производства

1. Материал, входящий в состав абразива для картофелечисток:

- А) цемент
- Б) песок
- В) карбид
- Г) мел

2. Какую форму имеет загрузочный бункер в овощерезательном механизме МС – для нарезки сырых овощей?

- А) цилиндра
- Б) прямоугольную
- В) улиткообразную
- Г) квадратную

3. Рабочий орган мясорубки:

- А) диск
- Б) лопасть
- В) вал
- Г) шнек

4. Как называется деталь, обеспечивающая возрастно-поступательное движение поршня в котлетоформовочной машине?

- А) муфта
- Б) гайка
- В) копир
- Г) валик

5. Какую деталь приводит в движение электродвигатель в машине для просеивания муки МПМ- 800?

- А) вал
- Б) диск
- В) лопасть
- Г) рычаг

6. Что является рабочим органом в тестораскаточной машине? А) шнек

- Б) скребок
- В) валики

Г) рычаг

7. Как называется деталь, при помощи которой сменные механизмы подсоединятся к универсальному приводу?

А) муфта

Б) вал

В) шнек

Г) горловина

8. Как должна заполняться наплитная посуда при варке пищи на электроплите? А) полностью

Б) на 50%

В) на 60%

Г) на 80%

9. Сколько существует инструктажей по технике безопасности? А) три

Б) четыре

В) пять

Г) два

10. В течение, какого времени необходимо рассмотреть несчастный случай, произошедший с работником на предприятия общественного питания?

А) в течение 10 часов

Б) в течение 15 часов

В) в течение 20 часов

Г) в течение 24 часов

11. Единица измерения мощности: А) ГЦ

Б) кг

В) Па

Г) кВт

12. Крышку кастрюль открывают:

А) вниз

Б) на себя

В) от себя

Г) вверх

13. Мясной цех относят:

А) цех тепловой обработки

Б) кулинарный цех

В) к заготовочный цех

Г) к доготовочный цех

14. Какая из перечисленных передач получила наиболее широкое применение в машинах: А) ременная передача
В) фрикционная передача
С) зубчатая передача
Д) червячная передача
Е) цепная передача
15. Подвижная часть электродвигателя:
А) катушка
В) станина
С) обмотка
Д) ротор
Е) статор
16. Производительность сменного механизма- мясорубки МС-2-70, кг\ час: А) 120-140
В) 70-80
С) 90-100
Д) 30-40
Е) 100-110
17. Рабочий орган (диск) машины МОК-250 для очистки картофеля вращается медленно по причине:
А) засорения отверстия
В) чрезмерного поступления воды в камеру
С) сильно загрязненных овощей
Д) недостаточного поступления воды в камеру
Е) перегрузки машины
18. Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется: А) поршнем
В) толкателем
С) скребком
Д) лопастью
Е) шнеком
19. В составную часть электроаппарата входит: А) электродвигатель
В) ресивер
С) теплоизоляция
Д) испаритель
Е) электропривод
20. Варка в малом количестве воды:

- A) ошпаривание
- B) бланширование
- C) брезирование
- D) варка на пару
- E) припускание

21. Сырье – это

- A) обработанные продукты
- B) не пищевые продукты
- C) сочетание продуктов, прошедший стадию обработки
- D) продукты высокой степени готовности
- E) продукты, предназначенные для приготовления блюд

22. Причина, по которой работе мясорыхлителя сопровождается большими потерями сока: A) затуплены фрезы

- B) погнуты гребёнки
- C) загружен толстый кусок мяса
- D) погнуты зубья фрез
- E) снята крышка

23. С помощью овощерезательной машины МРО-50-200 можно нарезать овощей:

- A) бочонками
- B) шариками
- C) спиралью
- D) соломкой
- E) чесночками

24. Используя диск с плоскими ножами в машине МРО-50-200 можно нарезать овощей A) кубиками

- B) дольками
- C) ломтиками, кружочками
- D) брусочками

25. Передача – механизм, состоящий из двух шкивов (ведомого и ведущего) и надетого на них ремня:

- A) фрикционная передача
- B) зубчатая передача
- C) цепная передача
- D) червячная передача
- E) ременная передача

Материалы для проведения аттестации по программе

Организация производства предприятий общественного питания

1. **В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А. Холодный цех
 - В. Кулинарный цех
 - С. Горячий цех**
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Кондитерский цех
2. **Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**
- А. Бар
 - В. Кафе
 - С. Ресторан**
 - Д. Закусочная
 - Е. Ларек
3. **Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**
- А. Организация питания
 - В. Кулинарные цеха
 - С. Складское помещение**
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Коридорные помещения
4. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил? А. Руководитель ПОП**
- В. Директор ПОП
 - С. Работники
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Налоговая
5. **Режим хранения товаров это?**
- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность**
 - В. Срок реализации продуктов
 - С. Отпуск продуктов
 - Д. Влажность продукта
 - Е. Питательные вещества
6. **Где не рекомендуется хранить продукты?**
- А. В коридорах на разгрузочных площадках**
 - В. Складских помещениях
 - С. В складе
 - Д. В холодильнике
 - Е. В Цехах
7. **Меню это?**
- А. Соответствующий документ
 - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены**
 - С. Накладная
 - Д. Сертификат
 - Е. Товарный чек
8. **Что такое рабочее место работника?**

- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции**
- В. Производственные помещения**

- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

9. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные**
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

10. Где организуют овощные цеха?

- А. На ПОП большой и средней мощности**
- В. На ПОП малой мощности
- С. На больших организациях
- Д. В Кафе
- Е. В ресторанах

11. Какие оборудования используются в овощных цехах?

- А. МОК-5, МРО**
- В. МПМ-800
- С. МС -1215
- Д. ЭРВ-300
- Е. МОК-15

12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А. Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий**
- С. Первый, Второй
- Д. Второй, экстра
- Е. Третий

13. Перечислите виды торговых залов?

- А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады**
- В. Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

14. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя**
- Е. Помещения для детей

15. Перечислите виды скатертей?

- А. Льняные
- В. Полульняные и х\б
- С. Экстралюкс
- Д. Первый вид
- Е. Льняные , полульняные и х\б**

16. **К каким прибором относят нож и вилку**

А. Фруктовой

В. Столовые

С. Все ответы верны

Д. Закусочные

Е. Десертные

17. **На предприятия какого класса применяют открытое освещения? А. Второго и Третьего**

В. Люкс

С. Экстра

Д. Все ответы верны

Е. Третьего

18. **Как подают соусы?**

А. В соуснице

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е. В Турке

19. **При подаче вин их охлаждают?**

А. 8-1°с

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

20. **Как подают горячие вино?**

А слева от посетителей

В. С правой стороны посетителей

С. С передней части

Д. В начале

Е. Перед выходом

21. **Сколько видов сервисов существует?**

А. 7

В. 1

С. 3

Д. 5

Е. 8

22. **Сколько видов уборки посуды существует?**

А. 1

В. 7

С. 5

Д. 6

Е. 4

23. **Размеры белых салфеток?**

А. 46x46

В. 30x30

С.20х30

Д.10х20

Е.5х15

24. На сколько помещений разделяется моечная?

А. 3

В.4

С.10

Д.1

Е.2

25. Метрдотель-это?

А. Официант

В. Главный по кухне

С. Связующие звено между руководством и посетителями

Д. Все ответы верны

Е. Администратор

26. При подаче вин их охлаждают?

А. 8-1°С

В. 8°С

С. 9°С

Д. 1°С

Е. 10°С

27. Перечислите виды торговых залов?

А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады

В. Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

28. К каким приборам относят нож и вилку

А. Фруктовой

В. Столовые

С. Все ответы верны

Д. Закусочные

Е. Десертные

29. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

А. Слева

В. Справа

С. По центру

Д. Сзади

Е. Все ответы верны

30. Что должно соблюдаться при хранении сырья и продуктов?

А. Санитарные нормы

В. Контроль продуктов

С. Температура помещения

Д. Влажность помещения

Материалы для проведения аттестации по программе

Технология приготовления пищи

1. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.
2. Организация работы основных производственных цехов.
3. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
4. Организация труда персонала на производстве.
5. Режимы труда и отдыха работников производства.
6. Реализация готовой продукции общественного питания. Дифференцированный зачет.
7. Технология обработки овощей и грибов. Значение овощей в питании человека.
8. Технология обработки овощей и грибов с учетом их товароведной и кулинарной характеристики.
9. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование.
10. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения
11. Приготовление и подача блюд из овощей и грибов.
12. Обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов. Значение рыбы в питании человека. Виды рыб используемых на предприятиях общественного питания.
13. Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом: размораживание рыбы, способы размораживания.
14. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.
15. Организация работы цеха, посуда, инвентарь, инструменты рыбного цеха. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и
16. сроки хранения.
17. Приготовление и подача рыбных блюд.
18. Технология обработки мяса и мясопродуктов. Значение мяса в питании человека. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания.
19. Организация работы мясного цеха, посуда, инвентарь, инструменты. Кулинарное назначение отдельных частей туши.
20. Обработка, разделка мяса, приготовление п/ф.
21. Приготовление и подача блюд из мяса и мясных продуктов.
22. Технология обработки круп, бобовых, макаронных изделий. Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
23. Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных
24. изделий.
25. Характеристика муки, приготовление теста для мучных гарниров
26. (лапша-домашняя), мучных блюд (блины, оладьи, блинчики, пельмени).
27. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки.
28. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для жарки.
29. Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Санитарные требования к
30. использованию яиц и яйцепродуктов. Подготовка яиц и творога к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
31. Технологический процесс обработки субпродуктов

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Пример задания теоретической части квалификационного экзамена

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Изучите инструкцию по технике безопасности при проведении квалификационного экзамена.

2. Вы можете воспользоваться:

- сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Оснащение:

Для теоретического этапа экзамена:

стандартная учебная аудитория;

комплекты тестовых заданий.

Для практического этапа экзамена:

учебная мастерская;

- ✓ стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- ✓ электромеханическое оборудование (мясорубка),
- ✓ холодильное оборудование.

Время выполнения практического этапа экзамена: 6 часов.

Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена

Вопросы теоретической части

1. Значение овощей в питании человека
2. Технология обработки овощей и грибов с учетом их товароведной и кулинарной характеристики.
3. Последовательность обработки овощей и грибов, назначение форм нарезки.
4. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование.
5. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов, условия и сроки хранения.
6. Значение рыбы в питании человека
7. Виды рыб, используемых на предприятиях общественного питания.
8. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки хранения.
9. Значение мяса в питании человека
10. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, условия и сроки хранения мясных п/ф.
11. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы, приготовление п/ф для варки и жарки.

12. Организация механической кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий.

13. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.

14. Санитарные требования к использованию яиц и яйцепродуктов.

15. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Примеры задания практической части квалификационного экзамена

1. Произвести первичную обработку и нарезку клубнеплодов соломкой, брусочками, кубиками и ломтиками.

2. Произвести первичную обработку и сложную нарезку клубнеплодов.

3. Произвести первичную обработку и нарезку корнеплодов соломкой, брусочками, кубиками и ломтиками.

4. Произвести первичную обработку и сложную нарезку корнеплодов.

5. Произвести первичную обработку и нарезку капустных овощей соломкой, квадратиками, дольками,

6. Произвести первичную обработку и нарезку луковых кольцами, полукольцами, кубиками мелкими, мелкими и крупными шпалками.

7. Произвести первичную обработку овощей и подготовить их к фаршированию.

8. Произвести первичную обработку грибов.

9. Произвести первичную обработку чешуйчатой рыбы на порционные куски (кругляши).

10. Произвести первичную обработку чешуйчатой рыбы на филе (пластование).

11. Произвести первичную обработку безчешуйчатой рыбы.

12. Произвести первичную обработку осетровой рыбы.

13. Произвести первичную обработку и подготовку рыбы для фарширования.

14. Произвести обработку мороженого мяса.

15. Произвести нарезку мяса для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.

16. Произвести нарезку мяса для приготовления порционных полуфабрикатов.

17. Произвести нарезку мяса для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.

18. Приготовить рубленную массу и полуфабрикаты из нее.

19. Приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее.

20. Произвести первичную обработку субпродуктов.
21. Произвести обработку сельскохозяйственной птицы.
22. Произвести заправку сельскохозяйственной птицы.