

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»
(КГБ ПОУ ХАТ)

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
Протокол №10
«01» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора КГБ ПОУ ХАТ
Сиволонский О.В.
«01» апреля 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

Новый вид профессиональной деятельности «16675 Повар»

Наименование присваиваемой квалификации - Повар

Профессиональный стандарт: Профессиональный стандарт по профессии «Повар»
от «09» марта 2022г. № 113н.

п. Хор, 2024 год

Разработчики (составители):

1. Дмитриева М.В., заместитель директора по заочному и дополнительному образованию КГБ ПОУ «Хорский агропромышленный техникум».
2. Димова Л.Г., методист КГБ ПОУ «Хорский агропромышленный техникум».
3. Латынникова С.В., мастер производственного обучения, преподаватель КГБ ПОУ «Хорский агропромышленный техникум».

Программа согласована:

ООО «Никас-ДВ» кафе «Провинция», директор Горчина З.М.

КГБ ПОУ «Хабаровский технологический колледж», преподаватель спец. дисциплин Коркунова Т.В.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Цель освоения и характеристика основной программы профессионального обучения	6
1.3 Планируемые результаты обучения	7
1.4 Учебно-тематический план	10
1.5 Календарный учебный график (Приложение 1)	10
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).....	11
1.7 Организационно-педагогические условия.....	20
1.8 Формы аттестации.....	24
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	25
2.1 Текущий контроль.....	26
2.2 Промежуточная аттестация.....	27
2.3 Итоговая аттестация.....	27

Приложение 1.

Приложение 2.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Основная программа профессионального обучения по программе подготовки по профессии рабочего/должности служащего «16675 Повар» (далее – Программа) разработана краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Хорский агропромышленный техникум»

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки Программы составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Приказ Минтруда России от «09» марта 2022 г. № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего, или высшего образования.

б) требования к уровню обучения/образования: Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа адаптирована для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью.

Адаптация образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) - это важный процесс, который требует специального подхода и понимания индивидуальных потребностей каждого слушателя. При разработке программы учитывались следующие особенности:

1. Индивидуальный подход. С каждым обучающимся с ОВЗ проводится индивидуальная диагностика его потребностей и возможностей.

2. Адаптация материалов. Учебные материалы адаптированы для удобства восприятия и использования обучающимися с ОВЗ.

3. Использование специальных технологий. Используются специализированные программы и оборудование.

4. Поддержка специалистов. Программа обучения предусматривает поддержку специалистов (педагогов-психологов, специалистов по инклюзивному образованию и т.д.), которые помогают обучающимся справиться с трудностями.

5. Содействие социальной интеграции. Созданы условия для социальной интеграции обучающихся с ОВЗ, для комфортного и уверенного нахождения в образовательной среде.

Одной из особенностей адаптации образовательной программы для лиц с ОВЗ является использование различных методов обучения. Например, для учащихся с нарушением слуха могут быть использованы зрительные материалы, а для учащихся с нарушением зрения – аудио материалы. Также важно предоставить возможность использовать различные технические устройства, которые могут помочь в обучении.

Для учащихся с ОВЗ также важно предоставить дополнительную поддержку в виде специальных образовательных программах или помощи ассистентов. Например, для учащихся с нарушениями двигательных функций может потребоваться помощь в перемещении по учебному помещению или предоставление специальных устройств для облегчения обучения. Еще одной важной особенностью адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья является создание условий для социальной интеграции. Важно, чтобы учащиеся чувствовали себя частью общего образовательного процесса и имели возможность общаться и взаимодействовать с сокурсниками.

Особая роль в содействии социальной адаптации обучающихся с инвалидностью отводится адаптации к будущей профессиональной деятельности посредством формирования навыков адаптивного поведения в изменяющихся условиях внешнего мира. В процессе обучения, слушателям с инвалидностью даются четкие представления о том, что положение людей в трудовой сфере обусловлено уровнем их образования, способностями, квалификацией

и профессией. Этот факт во многом определяет специфику целенаправленной деятельности слушателя в процессе профобразования, его осознанного отношения к себе, как члену группы трудовых ресурсов. Обучающиеся с инвалидностью имеют возможность развивать свои задатки, прилагать усилия для приобретения необходимых компетенций и квалификации.

Основные принципы адаптации обучающихся с инвалидностью:

- доступность образовательной среды учебного заведения;
- непрерывность процесса адаптации на всей образовательной траектории;
- психологическая и физическая комфортность образовательной среды;
- адресность социальной и психологической помощи;
- развитие самоадаптированности и конкурентоспособности.

Адаптация в образовательной организации осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся с инвалидностью, реабилитационными и лечебно-профилактическими учреждениями, общественными организациями, бюро медико-социальной экспертизы.

Конечным результатом процесса социальной адаптации должно быть, с одной стороны, полноценно адаптированная личность с инвалидностью, а с другой – социум, который принял ценности инклюзивного образования.

1.1.5 Форма обучения: очная

1.1.6 Трудоемкость освоения: 256 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 2 месяца / 60 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей Программы является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего 16675 Повар.

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Вид профессиональной деятельности: 33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3, 4

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения Программы являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации Повар.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	З 1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. З 1.1 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. З 1.1 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания. З 1.1 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	У 1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. У 1.2. Использовать посудомоечные машины У 1.3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования У 1.4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ПО 1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. ПО 1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 2.1 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 2.3 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.4 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS	У 2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 2.5 Производить обработку овощей, фруктов и	ПО 2.1.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПО 2.1.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления

		терминалов 3 2.5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству 3 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 3 2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям 3 2.8 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 3 2.9 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	грибов У 2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы У 2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты У 2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей У 2.12 Готовить каши и гарниры из круп У 2.13 Готовить блюда из яиц У 2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий У 2.15 Готовить блюда из бобовых У 2.16 Готовить блюда из рыбы У 2.17 Готовить блюда из морепродуктов У 2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 2.19 Готовить блюда из домашней птицы У 2.20 Готовить мучные блюда У 2.21 Готовить горячие напитки У 2.22 Готовить сладкие блюда У 2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос У 2.25 Пользоваться контрольно-кассовым	блюд и кулинарных изделий ПО 2.1.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПО 2.1.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПО 2.1.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПО 2.1.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
--	--	---	---	--

			оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) У 2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия У 2.27 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
--	--	--	---	--

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
	Итого	Виды занятий, в т.ч.		СР		
		Л	ПЗ, ЛР			К
ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	10				ДЗ
ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места	10					ДЗ
ОП.03 Охрана труда	3					зачёт
Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	8	8				ДЗ
Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	40	40				ДЗ
Практика учебная	136		136			
Практика производственная	40		40			
Консультации	1					
Итоговая аттестация	8					КЭ
Всего академических часов	256					

1.5 Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в приложении 1.

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение	лекция	1	Основные пищевые вещества значение в питании человека. Суточная потребность в основных веществах, содержание в продуктах питания.
Тема 1.2. Питание различных групп населения	лекция	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания
Тема 1.3. Лечебное питание	лекция	1	Основы диетического питания. Лечебный и диетический ассортимент кулинарной продукции. характеристики диет. Особенности производства кулинарных диетических блюд.
Тема 1.4. Зерно и продукты его переработки. Хлебобулочные изделия, дрожжи.	лекция	1	Классификация, химический состав, ассортимент круп. Требования к качеству круп условия и сроки хранения. Мука и макаронные изделия. Классификация, химический состав, ассортимент муки и макаронных изделий Требования к качеству, хранение. Классификация, химический состав, ассортимент хлебобулочных изделий и дрожжей. Требования к качеству, хранение
Тема 1.5. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	лекция	1	Классификация, химический состав, ассортимент овощей. Требования к качеству свежих овощей. Классификация, химический состав переработанных овощей, ассортимент переработанных грибов. Требования к качеству свежих и переработанных овощей и грибов.
Тема 1.6. Вкусовые товары. Крахмал сахар, мёд, кондитерские изделия. Чай, кофе. Пряности и приправы.	лекция	1	Классификация, химический состав, ассортимент вкусовых товаров, крахмала сахара, мёда, кондитерских изделий, чая, кофе, пряностей и приправ. Требования к качеству, хранение
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры.	лекция	1	Классификация, химический состав, ассортимент молока, сливок, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, сыра. Молочные консервы. Требования к качеству, хранение.

Яйца и яичные продукты			Классификация, химический состав, ассортимент пищевых жиров. Требования к качеству, хранение. Классификация, химический состав, ассортимент яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, хранение
Тема 1.8 Мясо и мясные продукты.	лекция	1	Мясо свежее. Субпродукты. Мясо домашней птицы, мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясных консервов. Классификация, химический состав, ассортимент. Требования к качеству, хранение.
Тема 1.9 Рыба и рыбные продукты.	лекция	1	Классификация, химический состав, ассортимент свежей рыбы, морепродуктов рыбной гастрономии и консервов и пресервов. Требования к качеству, хранение.
Промежуточная аттестация		1	Дифференцированный зачёт
Всего	10		
ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места			
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	лекция	1	Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ. Основные правила работы предприятий общественного питания.
Тема 1.2. Принципы организации производственных цехов	лекция	1	Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Организация работы цехов.
Тема 1.3. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной продукции	лекция	1	Правила отпуска и хранения готовых блюд. Бракераж готовой продукции. Требования к блюдам при оценке их качества. Основные правила отпуска готовых блюд на раздаче. Сроки хранения холодных закусок, первых, вторых и десертных блюд на раздаче.
Тема 1.4. Организация учета сырья, продуктов и готовых изделий на производстве	лекция	1	Сущность оперативного планирования. Порядок составления производственной программы. Особенности оперативного планирования в заготовочных и доготовочных предприятиях питания. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
Тема 1.5. Меню и его виды. Правила составления меню	лекция	1	Понятие о меню. Виды меню. План меню – назначение, порядок составления. Основные разделы, принцип построения. Рекомендации при составлении меню. Последовательность блюд в меню.
Тема 1.6. Общие сведения об основных видах оборудования кулинарного	лекция	1	Классификация технологического оборудования общепита. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

производства			
Тема 1.7. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация механического оборудования.	лекция	1	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.
Тема 1.8. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация теплового оборудования	лекция	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
Тема 1.9. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация холодильного оборудования	лекция	1	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
Промежуточная аттестация		1	Дифференцированный зачёт
Всего		10	
ОП.03 Охрана труда			
Тема 1.1 Охрана труда и техника безопасности	лекция	2	Профессиональные заболевания и травматизм, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Шум и вибрация. Освещение. Инструктаж по технике безопасности. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха.
Промежуточная аттестация		1	Зачёт
Всего		3	
Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.			
Тема 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	лекция	1	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

кулинарных полуфабрикатов			кролика.
Тема 1.2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов,
Тема 1.3 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
Тема 1.4 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	лекция	2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков
Промежуточная аттестация	лекция	1	Дифференцированный зачёт
Всего		8	
Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			
Тема 2.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	лекция	4	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов	лекция	4	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов, холодных супов, супов региональной кухни их презентация и продажа

разнообразного ассортимента			
Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	лекция	4	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	лекция	4	Классификация блюд по способам термической обработки. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп и бобовых и макаронных изделий. Оформление и отпуск блюд.
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	лекция	4	Классификация блюд по способам термической обработки. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки. Оформление и отпуск.
Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	лекция	4	Классификация блюд по способам термической обработки. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	лекция	4	Классификация блюд по способам термической обработки. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Тема 2.9 Приготовление и	лекция	4	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, салатов и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			винегретов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Оформление и подача.
Тема 2.10 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	лекция	3	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков. Оформление блюд и подача
Промежуточная аттестация		1	Дифференцированный зачёт
Всего		40	
Практика учебная			
Тема 1. Выполнение работ по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Практические работы	12	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья Приемы первичной обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	Практические работы	12	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления супов. Приготовление полуфабрикатов для супов и оценка их качества. Приготовление и подготовка к реализации различных видов супов. Подготовка супов к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Практические работы	12	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов и оценка их качества. Приготовление и подготовка к реализации различных видов соусов. Подготовка соусов к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного	Практические работы	18	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, оценка их качества. Подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к хранению и транспортированию. Работа со

ассортимента			сборником рецептур.
Тема 5. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Практические работы	18	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки, оценка их качества. Подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки. Подготовка блюд из яиц, творога, сыра, муки к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 6. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практические работы	18	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, оценка их качества. Подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 7. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Практические работы	22	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, оценка их качества. Подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 8. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практические работы	12	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, оценка их качества. Подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка холодных блюд, кулинарных изделий, закусок к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Тема 9. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных и	Практические работы	12	Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, оценка их качества. Подготовка к реализации холодных и горячих

горячих сладких блюд, десертов и напитков			сладких блюд, десертов и напитков. Подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков к хранению и транспортированию. Работа со сборником рецептур.
Всего ак. часов		136	
Практика производственная. Виды работ			
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Практические работы	2	Оценка качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Практические работы	2	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию горячих супов.
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Практические работы	4	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию горячих соусов.
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	Практические работы	6	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

макаронных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практические работы	6	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию блюд из яиц, творога, сыра, муки.
Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практические работы	6	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Практические работы	6	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практические работы	6	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
Тема 9. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.	Практические работы	2	Организация рабочего места, уборка в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление, оценка качества, подготовка к реализации, хранению и транспортированию холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, оценка их качества. холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.
Всего ак. часов		40	

Консультация		1	
Итоговая аттестация:		8	Квалификационный экзамен
ВСЕГО		256	

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников техникума, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных

программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). Лаборатория: Учебная кухня ресторана, Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
1.3 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.5 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
1.6 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
1.7 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
1.8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
1.10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
1.11 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
1.12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
1.13 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
Сборники технических нормативов
1.14 Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
1.15 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
1.16 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под общ. ред. А.Т. Васюкова, М: «Дашков и К» 2020
2 Основная литература
2.1 В.П. Андросов, Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-

издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
2.2 В.П. Андросов, Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
2.3 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2.4 Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
2.5 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
2.6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
2.7 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
2.8 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
2.9 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
2.10 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
2.11 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3 Дополнительная литература
3.1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
3.2 Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
3.3 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
3.4 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
3.5 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
4.2 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для

спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.4 Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Электронно-библиотечная система

5.1 Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, <http://e.lanbook.com/>

Электронно-библиотечная система Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, <http://biblioclub.ru/>

Электронная библиотечная система Издательства «Проспект Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, <http://www.academia-moscow.ru/>

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с договором о сетевом взаимодействии (№ _____ от «__» _____ 20__ г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1.	КГБ ПОУ «Хабаровский технологический колледж», преподаватель спец. дисциплин Коркунова Т.В	Модуль 1.	Проведение квалификационного экзамена

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (дисциплинам, модулям) в форме дифференцированного зачёта и зачёта. Итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебно-тематическим планом и рабочей программой.

Формы текущего контроля.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно на протяжении изучения дисциплины. Текущий контроль результатов освоения учебных дисциплин по профессии в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля: – оценка выполнения индивидуальных заданий. Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста общекультурной грамотности обучающихся.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, по профессии рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости,

промежуточной аттестации и итоговой аттестации. Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом: устный опрос, тестирование, защита индивидуальной работы.

Система оценивания текущего контроля.

Устный опрос:

Критерии оценивания:

При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики).

Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам.

Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении.

Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях объясняются Критерии оценивания изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении.

Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются. Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов

При оценивании индивидуальной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале: «Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа. «4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. «3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения. «2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом: дифференцированный зачёт, зачёт.

При выставлении оценки учитываются следующие критерии:

«Отлично» - все ответы правильные, что соответствует 90% – 100% правильных ответов.

«Хорошо» - даны правильные ответы на 2 задания или существенные ошибки при ответе 1 теоретического или практического вопроса, что соответствует 70% – 89% правильных ответов.

«Удовлетворительно» - существенные ошибки при ответах 2 теоретических вопросов или дан только 1 правильный ответ, что соответствует 51% – 69% правильных ответов.

«Неудовлетворительно» - все ответы неправильные, что соответствует 0% – 50% правильных ответов.

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

В соответствии с учебным планом видом аттестации слушателей является квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии Повар – Повар 3 разряда.

Квалификационный экзамен включает 2 этапа:

- 1 этап: практический – сдача экзамена по теоретическим вопросам, с целью контроля уровня и качества теоретических знаний по профессии 16675 Повар.

- 2 этап: теоретический – выполнение и сдача практического задания на рабочем месте в учебной лаборатории, с целью контроля уровня и качества профессиональных умений и навыков по профессии 16675 Повар.

Объем времени, сроки, место для подготовки и проведения аттестации.

Согласно учебному плану:

Вид аттестации - квалификационный экзамен

Место проведения – КГБ ПОУ ХАТ, 1 этап: кабинет технологии приготовления пищи; 2 этап: лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Объем времени в днях/ часах - 2/8

Дата проведения – 00.00.0000

Состав экспертов уровня и качества подготовки слушателей.

Для контроля и оценки уровня и качества повышения квалификации слушателей в соответствии с квалификационными требованиями по рабочей профессии 16675 Повар устанавливается следующий состав экспертов:

1. Представители КГБ ПОУ ХАТ:

- Дмитриева М.В., заместитель директора по З и ДПО КГБ ПОУ ХАТ,

- методист КГБ ПОУ ХАТ

- Латынникова С.В., мастер производственного обучения, преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

2. Социальные партнеры (представители работодателей и учебных заведений)

- ООО «Провинция», кафе «Провинция»

- ООО «Никас БВ», кафе «Натали»

- КГБ ПОУ «Хабаровский технологический колледж», преподаватель спец. дисциплин
Коркунова Т.В.

Количественный и персональный состав квалификационной аттестационной комиссии устанавливается приказом директора КГБ ПОУ ХАТ.

Перечень необходимых материалов и документов для проведения аттестации

Организация аттестации на присвоение рабочей профессии предусматривает наличие во время проведения:

- Экзаменационных материалов: Содержание экзаменационных материалов определяется ПЦК сферы общественного питания путем:

- выделения из квалификационных требований по рабочей профессии 16675 Повар Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС) и Профессионального стандарта по профессии, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при аттестации на установление квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочего, должности служащего;

- разработки оценочных средств – экзаменационных вопросов, практических заданий и билетов.

Квалификационные требования и перечень работ по профессии 16675 Повар согласно Единого тарифно- квалификационного справочника (ЕТКС) представлены в Приложении 2 Программы.

Перечень экзаменационных вопросов для подготовки слушателей к аттестации, практические задания квалификационной пробы и комплект экзаменационных билетов для проведения аттестации представлены в Приложении 2 Программы.

Документы, представляемые на заседание квалификационно-аттестационной комиссии:

- Программа аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии;
- Приказ директора о допуске слушателей к аттестации на присвоение рабочей профессии;
- Сведения об успеваемости и посещаемости слушателей.

Формы бланков учетно-отчетной документации квалификационно-аттестационной комиссии для проведения аттестации на присвоение рабочей профессии и оценки уровня и качества подготовки:

- Протокол заседания квалификационно-аттестационной комиссии КГБ ПОУ ХАТ.
Приложения к протоколу: Ведомости оценок теоретических знаний и практических умений слушателей.

Форма и процедура проведения аттестации

Квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии 16675 Повар включает в себя 2 этапа и заключается в сдаче слушателями устного экзамена в пределах квалификационных требований и перечня работ по профессии и выполнении практического задания (пробной квалификационной работы).

Сдача квалификационного экзамена проводится на открытом заседании квалификационно-аттестационной комиссии, утвержденной приказом директора, с участием не менее двух третей ее состава.

Открытое заседание квалификационно-аттестационной комиссии проводится: 1 этап – в кабинете технологии приготовления пищи, где подготовлена зона для индивидуального собеседования квалификационно-аттестационной комиссии со слушателями и все необходимые материалы, документы, 2 этап – в учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана», где специально подготовлены рабочие места для выполнения практического задания.

К аттестации на заседании квалификационно-аттестационной комиссии на установление квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочего, должности служащего допускаются слушатели, успешно прошедшие в период обучения все виды промежуточной аттестации по общепрофессиональному циклу и профессиональному модулю, практикам.

Процедура сдачи квалификационного экзамена на присвоение рабочей профессии и квалификационного разряда:

- все этапы квалификационного экзамена проводятся на базе КГБ ПОУ ХАТ;
- для проведения квалификационного экзамена группа слушателей приглашаются к установленному времени, в соответствии с графиком сдачи;
- на подготовку по экзаменационным материалам отводится 45 минут;
- экзаменационные материалы включают три теоретических вопроса и практические задания согласно разряду.

По истечении установленного времени слушатель дает ответы на теоретические вопросы экзаменационного билета, отвечает на дополнительные вопросы, демонстрирует квалификационно-аттестационной комиссии выполнение практического задания;

- все члены квалификационно-аттестационной комиссии фиксируют оценки уровня и качества теоретических знаний, профессиональных умений и навыков, практического опыта слушателя, по результатам выполненной пробной работы и ответов в целом, в специально подготовленной ведомости

Решение об итоговой оценке результатов квалификационных испытаний и о присвоении слушателю квалификационного разряда по рабочей профессии принимается квалификационно-аттестационной комиссией на закрытом совещании после сдачи экзамена всеми слушателями. Решение принимается простым большинством голосов.

Решения заседания квалификационно-аттестационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом комиссии. В протоколе записываются:

- итоговые оценки результатов квалификационных испытаний по этапам;
- присуждение рабочей профессии и квалификационного разряда.

Решение квалификационно-аттестационной комиссии о присвоении разряда рабочей профессии объявляется слушателям в тот же день, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационные испытания, выдается свидетельство о профессии рабочего, должностям служащего с присвоением квалификационного разряда по рабочей профессии 16675 Повар.

Критерии оценки уровня и качества подготовки слушателей

Итоговая оценка уровня и качества подготовки определяется по результатам каждого этапа и носит комплексный характер.

Основными критериями при определении оценки по 1 теоретическому этапу являются:

- уровень освоения материала, предусмотренного программой профессиональной подготовки.
- обоснованность, точность, краткость изложения ответов, как на вопросы экзаменационного билета, так и на дополнительные вопросы комиссии.

Основными критериями при определении оценки по 2 этапу - выполнения практического задания являются:

- качество выполнения задания - соответствие выполненной работы требованиям согласно Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС) позволяющее определить уровень практических профессиональных умений и навыков;
- соответствие объема и времени выполнения работы;
- соблюдение при выполнении работы правил техники безопасности и организации рабочего места.

Оценка уровня и качества теоретических знаний и практических умений осуществляется, и фиксируется в Протоколе заседания экзаменационной комиссии, по четырех балльной системе – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями для установления квалификационного разряда по профессии 16675 Повар являются:

- Качество сдачи этапов квалификационных испытаний, позволяющее определить уровень профессиональной подготовки,
- Соответствие уровня подготовки по профессии квалификационным требованиям ЕТКС.

Задание выполнено на «отлично» при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- полно раскрыто содержание материала в объеме программы;
- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; правильно использованы термины;
- для доказательства использованы различные умения, сформулированы выводы;
- ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

При выполнении практического задания (приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента):

- приготовленное блюдо соответствует индустриальным стандартам;
- работа выполнена самостоятельно.

Задание выполнено на «хорошо» при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- раскрыто основное содержание материала;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;
- ответ самостоятельный;
- определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

При выполнении практического задания (приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента):

- приготовленное блюдо соответствует индустриальным стандартам;
- задание выполнено с небольшой помощью преподавателя.

Задание выполнено на «удовлетворительно» при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- определения понятий недостаточно четкие;
- не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения допущены ошибки при их изложении;

- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

При выполнении практического задания (приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента):

- частично соответствует индустриальным стандартам;
- слушатель выполняет задание с помощью преподавателя.

Задание выполнено на «неудовлетворительно» при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- основное содержание учебного материала не раскрыто;
- не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;
- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

При выполнении практического задания (приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента):

- блюдо не соответствует индустриальным стандартам;
- слушатель не знает методов и способов приготовления блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 2

Комплекты контрольно-оценочных материалов по профессии 16675 Повар

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля по дисциплине ОП.01 Физиология питания с основами товароведения

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и в форме устного опроса и тестовых заданий. Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала,

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У2-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

У3-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У4-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У5-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У6-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

З1-основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию

З2-основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З3-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

З4-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З5-правила личной гигиены работников организации питания;

З6-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З7-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;

З8-суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;

З9-суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З10-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З11-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З12-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З13-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диеты;

З14-методики составления рационов питания.

Контрольная работа по дисциплине ОП.01 Физиология питания с основами товароведения

Вариант 1

Задание 1. Выполнить тестовое задание в соответствии с инструкциями

Блок А

Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием

столбца 2. Запишите букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв		
№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
1	Сопоставьте варианты ответов: <i>По термическому состоянию мясо подразделяют на</i> Столбец 1 1. t от -2 до -3 2. t не выше 12 градусов 3. t не выше -8 градусов 4. t от 0 до +4 градусов Столбец 2 А) остывшее. Б) охлаждённое. В) замороженное. Г) замороженное.	А – 2; Б – 4; В – 1; Г – 3
Инструкция по выполнению заданий № 2 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа		
2	Сырьем для приготовления шоколада являются: а) какао-бобы б) какао-масло в) какао-порошок	А
3	Какой из перечисленных ниже знаков носит название «знак соответствия?» А)  Б)  В)  Г) 	В
4	Дефект – это ... а) отсутствие нормативного документа на товар б) отсутствие одной или нескольких характеристик качеств в) Товар без упаковки	Б
5	Ассортимент товара, который представлен видами, классифицирующимися более чем по 3-м признакам, большим ассортиментом групп, видов, разновидностей называется А) развернутый Б) простой В) сложный Г) смешанный	В
6	Семейство осетровых рыб имеет скелет: а) костный б) хрящевой	Б
7	Назовите такой показатель ассортимента, который указывает на количество групп, разновидностей и наименований товара однородных и разнородных групп. А) полнота ассортимента Б) устойчивость ассортимента В) глубина ассортимента Г) широта ассортимента	Г
8	К перечисленным видам контроля не относится: А) приемочный Б) послеприемочный В) входной Г) операционный	Б
9	К группе тыквенных овощей относятся: А) патиссоны Б) шпинат В) арбуз	Б
10	Прогоркание крупы это ... А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира	В
11	Пищевые вещества, обуславливающие аромат и приятный вкус грибных блюд А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества	В
12	Каковы условия и сроки хранения творога при температуре: а) 2 °С — 72ч б) -18 °С — до 8 мес в) 10 °С — 10 сут	А
13	Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру А) мясная гастрономия Б) консервы В) колбасы	В
14	Эти питательные вещества имеют наибольшую энергетическую ценность А) жиры Б) белки В) углеводы	А
15	Этот метод при определении качества пищевых продуктов, чаще всего используют на предприятиях общественного питания	А

	А) органолептическим Б) балльной системой В) лабораторным	
16	Почему молочные товары хорошо усваиваются организмом человека А) содержат много углеводов Б) содержат мало жира	Б
17	Кофе обжаренный в зернах по качеству делится А) не делится Б) на высший, первый сорта В) на высший, первый, второй сорта	Б
18	Назовите виды неорганических веществ, содержащихся в пищевых продуктах А) витамины, белки Б) вода, минеральные вещества В) жиры, органические кислоты	Б
19	Органолептическим методом у пищевых продуктов определяют следующие показатели качества: А) калорийность, внешний вид, цвет, запах, вкус Б) усвояемость, цвет, консистенция, запах, вкус В) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	В
20	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативными документами: А) усвояемость Б) сохраняемость В) качество Г) биологическая ценность Д) Физиологическая ценность	Б
21	Сухие продукты (сухое молоко, соль) хранят при влажности воздуха.....	80%
22	При хранении плотность плодов и овощей: 1) снижается 2) повышается 3) не изменяется 4) сначала снижается, затем повышается	1
23	Какой сок (ГОСТ Р 52184—2003) выпускают только осветленным: а) виноградный б) сливовый, персиковый в) вишневый, малиновый	А
24	При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы: 1) направляют на промпереработку 2) утилизируют 3) выпускают без ограничений 4) выпускают с понижением сортности	2
25	Согласно НТД, продукты из свинины могут быть: 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными 4) сырокопчеными, вареными, полукончеными, варено-копчеными	2

БЛОК Б

Выполнить практическое задание в соответствии с заданными условиями

Задание 1. Определить товарный сорт масла сливочного «Крестьянское» по органолептическим показателям:

Масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

Ответ: Применяем ГОСТ 37-91.

При оценке качества по органолептическим показателям применяем 20 балльную систему:

- на вкус и запах – 8 (10) баллов; - консистенция и внешний вид – 3 (5) балла,
- цвет – 2 (2) балла; - упаковка и маркировка – 3 (3) балла.

В соответствии таблицы балльной оценки по органолептическим показателям на вкус и запах, консистенцию делаем скидку.

Количество баллов суммируем и по сумме баллов делаем заключение о сорте масла.

Масло сливочное «Крестьянское» по общей балльной оценке относится к высшему сорту (для высшего сорта допускается по вкусу и запаху не менее 6 баллов).

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

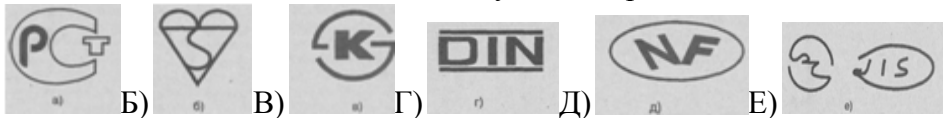
За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Вариант 2.

Задание 1. Выполнить тестовое задание в соответствии с инструкциями,

Блок А

Проверяемые образовательные результаты: 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37;

Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв			
№	Задание (вопрос)		Эталон ответа
1	Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры:		
	Столбец 1 1. Просо 2. Пшеница 3. Ячмень	Столбец 2 А) Перловая Ячневая Б) Пшено шлифованное В) Манная Полтавская Артек	1 – Б; 2 – В; 3 – А
Инструкция по выполнению заданий № 2 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
2	Какие товары можно хранить без доступа кислорода: а)макаронны, соль б)яблоки, груши в)картофель, капусту		А
3	Укажите знак соответствия, соответствующий Франции 		Д
4	При проведении этого вида экспертизы может быть установлено естественная убыль продукции: А) технологической Б) экономической В) товарной Г) экологической Д) гигиенической		В
5	Назовите 2 способа классифицирования товаров А) последовательный Б) фассетный В) исторический Г) межотраслевой Д) иерархический		БД
6	Назовите пищевые вещества, обуславливающие вяжущий и терпкий вкус А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества		А
7	Выберите показатели качества пищевых продуктов, определяющие органолептическим методом А) калорийность, внешний вид, цвет, запах, вкус; Б) усвояемость, цвет, консистенция, запах, вкус; В) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус		В
8	Перечислите недостающие крупы из овса: 1. овсяная недробленая 2..... 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5.....		2. геркулес 5. толокно
9	Перечислите полезные органические и неорганические вещества содержащиеся в сыре		1. фосфор 2. кальций 3. белок

		4. жир
10	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. подсолнечник 2. 3. 4. соя 5. 6. 7. 8.	2. кукуруза 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут 8. хлопок
11	Крупу перловую получают: А) из овса Б) из ячменя В) из овса	Б
12	Настой черного байхового чая должен быть: а) прозрачный, светло-зеленый, с желтоватым оттенком б) недостаточно прозрачный, аромат слабый, вкус нетерпкий в) прозрачный, яркий, интенсивный с красным оттенком	В
13	Перечислите дефекты сливок, с которыми данная продукция не допускается к приемке	1. посторонн ий вкус 2.кормовой привкус 3. тягучая консистенц ия
14	Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки, и другие продукты А) Вкусовые товары Б) кофейные напитки В) чайные напитки	Б
15	Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца А) можно Б) нельзя В) не имеет значения	Б
16	Квашенная капуста по качеству делится на какие сорта А) на первый и второй Б) на высший и первый В) на первый, второй, третий	А
17	Какой сок (ГОСТ Р 52184—2003) выпускают только осветленным а)виноградный б) сливовый, персиковый в)вишневый, малиновый	А
18	В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на: <i>морских, пресноводных, проходных, полупроходных.</i> а) да б) нет	А
19	Производство кисломолочных продуктов осуществляется следующими способами: А) сепараторным Б) термостатным В) пастеризацией Г) резервуарным	БГ
20	Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств А) пищевая ценность Б) биологическая ценность В) энергетическая ценность Г) физиологическая ценность	А
21	Товарный сорт жареного кофе (ГОСТ Р 52088—2003) имеет слабо выраженный аромат: а)2-й сорт б)сорт «Премииум» в)высший сорт	А
22	Какие условия и сроки хранения заварных пряников: а)25 °С — 60 дней б) 18°С - 25 дней в)12 °С — 14 дней;	Б

23	Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла: 1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао 2) тунговое, льняное, хлопковое 3) оливковое, кукурузное, подсолнечное 4) горчичное, рапсовое, соевое	1
24	Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....: 1) минус 20 ⁰ до 0 ⁰ С 6 мес. 2) 1 ⁰ до 4 ⁰ С 4 мес. 3) 40 ⁰ С 5 дней 4) 15 ⁰ до 20 ⁰ С 10 дней 5) минус 15 ⁰ до 10 ⁰ С 10 дней	1
25	Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в: 1) полутушах и четвертинах 2) тушах и полутушах 3) тушах, полутушах и четвертинах 4) в тушах	1

БЛОК Б

Дайте заключение о качестве хлеба «Украинского», имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость, имеющего надрывы 0,8 мм по всей длине боковой стороны, пористость 63%, влажность 46%.

Ответ: 1. Хлеб Украинский выпекают из муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта, поэтому имеет сероватую поверхность. Незначительный порок, это темно-коричневый цвет, допускается;

2. По влажности и пористости допускается, т.к на основании ГОСТа 5669-51 нормируемая влажность- от 34 до 51%; пористость от 45 до 75%. Хлеб Украинский по всем показателям соответствует требованиям качества.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля по дисциплине ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения данной учебной дисциплины (ОП.02), реализуемой в КГБ КОУ ХАТ по профессии 16675 Повар.

Результаты освоения дисциплины.

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию

Умения:

- У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- У5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Знания:

- З1. Характеристики основных типов организации общественного питания;
- З2. Принципы организации кулинарного производства;
- З3. Учет сырья и готовых изделий на производстве
- З4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- З5. Правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования
- З6. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки знаний по теме 1.1. Характеристика предприятий общественного питания

Время выполнения задания – 15 мин

Вопросы для устного опроса

1. Какие учреждения относят к предприятиям общественного питания?
2. По каким признакам классифицируются все ПОП?
3. Перечислите типы ПОП. Назовите краткую характеристику каждого.
4. Какие услуги населению могут предоставлять ПОП?
5. На основании каких признаков размещаются все ПОП?
6. Назовите нормативные правовые акты РФ, которые регулируют деятельность организаций питания.
7. Какие требования предъявляются к составу и планировке помещений ПОП?

Задания для оценки знаний по теме 1.2. Принципы организации производственных цехов

Вопросы для устного опроса

Время выполнения задания – 15 мин

1. Продолжите предложение:

Заготовочные предприятия ОП – это производственные предприятия, ...

Доготовочные предприятия ОП – это предприятия, ...

Раздаточные предприятия ОП – это предприятия, ...

Производство – это ...

Технологическая линия – это...

Мясной цех – это...

Рабочее место должно отвечать следующим требованиям ...

2. В каком цехе необходимо разместить перечисленное оборудование: жарочный шкаф, электросковорода, котёл пищеварочный, фритюрница, гриль, универсальный привод, электроплита?
3. Какие критерии учитывают при организации рабочего места?
4. Назовите технологические линии овощного цеха.
5. На каких предприятиях размещают поточно-механизированные линии по обработке мяса, птицы и рыбы?
6. По какому принципу располагают рабочие места в цехе?

Критерии: При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: - сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики). Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам. Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении. Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях объясняются изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении. Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей.

Тест по теме 2.1. Характеристика предприятий общественного питания

проверяемые результаты: У1, У2, У5, 31, 32, 33, 36

Инструкция по проведению тестового задания: Внимательно прочитайте задание. Выберите правильный вариант ответа. Время выполнения: 30 минут

1. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	А) универсальные Б) заготовочные В) сезонные	1. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3. Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса а. рестораны б. кафе в. столовые	а. рестораны б. кафе в. столовые	3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4. Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4. Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5. Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5. Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6. Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6. Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7. Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7. Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б. изготавливающие полуфабрикаты	9. Доготовочные предприятия общественного питания

	в. предприятия работающие на полуфабрикатах	
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа: 1.а 1.б 2. а 2.б 3. в 3.а 4. а 4. в 5. в 5. а 6. б 6. а 7.а 7.в 8.в 8. а 9. б 9. в 10. б 10. а

Критерии оценки Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно. Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно. Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно. Оценка «2» - задание не выполнено.

Задания для оценки знаний по теме 1.6 «Общие сведения об основных видах оборудования кулинарного производства»

Вопросы для устного опроса

Время выполнения задания – 15 мин

1. Классификация механического оборудования.
2. Что такое машина?
3. Назовите основные части машины.
4. Перечислите требования к материалам для изготовления машин.
5. Что такое деталь?
6. Аппараты включения, защиты, контроля, управления.
7. Техническая документация машин.
8. Назовите общие правила эксплуатации основного технологического оборудования.

Критерии оценивания: При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: - сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики). Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам. Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении. Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях объясняются изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении. Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей

Задания для оценки знаний по теме 1.7 Устройство, назначение и безопасная эксплуатация механического оборудования.

Время выполнения задания – 15 - 20 мин

Вопросы для устного опроса

1. Сущность механического способа очистки.
2. Для чего рабочий инструмент машин и механизмов имеет волнистую поверхность?
3. Почему загрузка и выгрузка овощей должны производиться во время работы машины?

4. Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?
5. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
6. Какие машины имеют блокировочные устройства и какова их роль?
7. Какие машины и механизмы имеют сбрасыватель и какова его роль?
8. Почему картофель для протирания должен быть горячим?
9. Какие рабочие инструменты мясорубки укрепляются неподвижно?
10. Последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для получения рубленой, котлетной и паштетной массы.
11. От чего зависит качество фарша?
12. Для чего рабочая камера мясорубки имеет грани с внутренней стороны?
13. Какие приспособления у мясорубок обеспечивают технику безопасности при их эксплуатации?
14. Как обеспечивается техника безопасности во время эксплуатации рыбоочистительных машин?
15. Как очищаются труднодоступные места рыбы?
16. Почему поршни в котлетоформовочной машине перемещаются по вертикали?
17. Как регулируется масса изделий в котлетоформовочной машине?
18. Каким образом осуществляется панировка изделий в котлетоформовочной машине?
19. Цель просеивания муки.
20. Почему во время работы просеивателя воронка должна быть доверху заполнена мукой?
21. Какое движение совершает месильный рычаг?
22. Каково назначение электроблокировки в тестораскаточной машине?
23. Как регулируется толщина раскатки теста?
24. Как устроена коробка скоростей сменного взбивального механизма?
25. Какое движение совершает взбиватель в машинах и механизмах взбивания продуктов?
26. Правила безопасной эксплуатации весового оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.
27. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.
28. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы.
29. Основные принципы подбора необходимого оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба.

Критерии оценивания: При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: - сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики).

Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам. Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении. Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях

объясняются изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей.

Задания для оценки знаний по теме 1.9 Устройство, назначение и безопасная эксплуатация теплового оборудования

Время выполнения задания – 15 - 20 мин

Вопросы для устного опроса

1. Классификация основного теплового оборудования по различным признакам.
2. Принципы подбора необходимого теплового оборудования.
3. Как определить наличие воды в парогенераторе?
4. Каково назначение электроконтактного манометра и предохранительного клапана?
5. В каком случае в пароводяной рубашке и в самом котле может образоваться вакуум?
6. Как удаляется воздух из рубашки котла?
7. Чем представлена защита от «сухого хода» в стационарном котле?
8. Какая роль сигнальных ламп на пульте управления?
9. С помощью какого устройства регулируется уровень воды в парогенераторе в паровых варочных аппаратах?
10. Назначение реле давления в пароварочных аппаратах?
11. Куда отводится образующийся конденсат в пароварочных аппаратах?
12. Преимущества использования рисоварок?
13. Назовите основные части плиты электрической.
14. Как рекомендуют остужать жарочную поверхность плиты электрической?
15. Назначение бортовой поверхности плиты.
16. Для чего предназначен маховик в сковороде электрической?
17. Санитарная обработка плиты и сковороды электрических.
18. Назначение «холодной зоны» фритюрницы.
19. Устройство жарочного шкафа.
20. Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования.
21. Возможные неисправности при работе варочного оборудования, способы их устранения.
22. Правила безопасной эксплуатации жарочно-пекарского оборудования.
23. Возможные неисправности при работе жарочно-пекарского оборудования, способы их устранения.
24. Правила безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.
25. Возможные неисправности при работе многофункционального теплового оборудования, способы их устранения.
26. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. 27. Возможные неисправности при работе водогрейного оборудования, способы их устранения.

Критерии оценивания: При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: - сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики). Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам. Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью

преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении. Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях объясняются изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении. Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей.

Задания для оценки знаний по теме 1.9 Устройство, назначение и безопасная эксплуатация холодильного оборудования

Вопросы для устного опроса

1. Классификация основного холодильного оборудования.
 2. Значение холодильного оборудования.
 3. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
 4. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
 5. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
 6. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
 7. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
 8. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
 9. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?
 10. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?
 11. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?
 12. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
 13. Принципы подбора необходимого холодильного оборудования. Время выполнения задания – 15 - 20 мин
- Критерии оценивания

Критерии: При определении оценки необходимо исходить из следующих критериев: - сумма знаний, которыми обладает студент (теоретический компонент – системность знаний, их полнота, достаточность, действенность знаний, прочность, глубина и др. критерии оценки); - умение видеть основные проблемы (теоретические, практические), причины их возникновения; - умение теоретически обосновывать возможные пути решения существующих проблем (теории и практики). Оценка «5» Ответы на все вопросы полные и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Дается оценка излагаемым фактам. Оценка «4» Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении. Оценка «3» Заметная неполнота ответа, допущенные ошибки и неточности не всегда исправляются с помощью преподавателя. Не во всех случаях объясняются изложенные факты, наблюдается – непоследовательность в изложении. Оценка «2» Теоретически к опросу не подготовлен, изложение носит трафаретный характер, имеются значительные нарушения последовательности изложения мыслей.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля по дисциплине ОП.03 «Охрана труда»

Задания для оценки освоения о дисциплины в тестовой форме

Время выполнения 20 минут

1. Охрана труда это:

- а) Личная ответственность за безопасность труда
 - б) Обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
 - в) Улучшение условий труда работников
 - г) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия
2. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие на всей территории России для всех предприятий, организаций, учреждений и устанавливающие основные принципы, и правила государства в области охраны труда:
- а) единые акты; б) межотраслевые акты; в) отраслевые акты.
3. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие во всех отраслях экономики без исключения:
- а) отраслевые акты; б) межотраслевые акты; в) единые акты.
4. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:
- а) 36 часов в неделю; б) 40 часов в неделю; в) 48 часов в неделю.
5. Для работников в возрасте от 16 до 18 лет сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается:
- а) не более 24 часов в неделю; б) не более 36 часов в неделю; в) не более 35 часов в неделю.
6. Продолжительность ежедневной работы (смены) для инвалидов не может превышать:
- а) 5 часов; б) 7 часов; в) в соответствии с медицинским заключением.
7. Продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:
- а) 30 минут; б) 1 час; в) 2 часа
8. Накануне выходных дней продолжительность работы при 6-ти дневной рабочей неделе не может превышать:
- а) 5 часов; б) 6 часов; в) 7 часов.
9. Продолжительность смены в ночное время сокращается без последующей отработки на:
- а) 1 час; б) 2 часа; в) 30 минут.
10. Ночное время:
- а) с 23 до 6 часов; б) с 22 до 6 часов; в) с 23 до 5 часов.
11. Работники, имеющие детей-инвалидов к работе в ночное время:
- а) не могут привлекаться; б) могут привлекаться без их письменного согласия; в) могут привлекаться с их письменного согласия.
12. Работа, выполняемая работником по инициативе работодателя за пределами установленной для работника продолжительности рабочего времени:
- а) сверхурочная работа; б) дополнительная работа; в) лишняя работа.
13. При производстве временных работ по ремонту механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия; б) допускается без его согласия; в) не допускается.
14. При необходимости выполнить (закончить) начатую работу, которая по техническим условиям производства не могла быть выполнена в течение установленной продолжительности рабочего времени, если невыполнение этой работы может повлечь порчу или гибель имущества работодателя либо создать угрозу жизни и здоровью людей, привлечение работника к сверхурочной работе:
- а) допускается с его письменного согласия; б) допускается без его согласия; в) не допускается.

15. При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи, привлечение работника к сверхурочной работе:

а) допускается с его письменного согласия; б) допускается без его согласия; в) не допускается.

16. Привлечение к сверхурочной работе работников в возрасте до 18 лет:

а) допускается с его письменного согласия; б) допускается без его согласия; в) не допускается.

17. Продолжительность сверхурочной работы не должна превышать для каждого работника:

а) 120 часов в год; б) 100 часов в год; в) 140 часов в год;

18. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха не может быть менее:

а) 24 часов; б) 42 часов; в) 40 часов.

19. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью:

а) 30 календарных дней; б) 31 календарный день; в) 28 календарных дней.

20. Право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении:

а) 6 месяцев; б) 11 месяцев; в) 12 месяцев.

21. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу:

а) вводный; б) внеплановый; в) первичный на рабочем месте; г) текущий (целевой); д) повторный.

22. На что направлено планирование мероприятий в организации по ОТ? на ...

а) профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; б) улучшение и оздоровление условий труда; в) предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний, улучшение условий и ОТ, санитарно-бытового обеспечения работников.

23. Следует ли учитывать требования, соответствующие ГОСТ, СНиП и других правовых актов при планировании мероприятий по ОТ?

а) это мероприятие по ОТ; б) это техническое мероприятие; в) должны учитываться в особых случаях.

24. Обязан ли работник службы ОТ организации участвовать в расследовании несчастного случая на производстве?

а) по усмотрению работодателя; б) обязан; в) не обязан.

25. Кто должен разрабатывать инструкции по ОТ для работников организации?

а) служба ОТ (специалист ОТ) организации; б) заместитель руководителя организации; в) руководители соответствующих структурных подразделений организации.

26. Из каких разделов должна состоять инструкция по ОТ для работников?

а) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы и требования безопасности во время работы;

б) всё, что сказано в первом пункте и ещё раздел – требования безопасности по окончании работы;

в) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы, требования безопасности во время работы; требования безопасности в аварийных ситуациях и требования безопасности по окончании работы.

27. Назовите виды инструктажей по ОТ

а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, текущий;

б) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый;

в) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой.

28. Где фиксируются результаты проведения целевого инструктажа при выполнении работ по

наряду – допуску?

- а) в журнале инструктажа на рабочем месте;
- б) в журнале регистрации нарядов-допусков и распоряжений; в) в наряде-допуске.

29. Кто проводит первичный инструктаж на рабочем месте, повторный и внеплановый инструктаж?

- а) лица, на которые приказом руководителя возложены эти обязанности;
- б) непосредственные руководители работ;
- в) руководители структурных подразделений организации.

30. Кто освобождается от первичного инструктажа на рабочем месте?

- а) те лица, которые не заняты на работах с повышенной опасностью;
- б) только руководители и специалисты;
- в) работники, не связанные с эксплуатацией обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием электрифицированного или иного инструмента, хранением и применением сырья и материалов.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля

профессионального модуля 01. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разработаны с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль включает оценку результатов выполнения устного опроса, тестовых заданий.

Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Вопросы для устного опроса

1. В каком году и в каком городе была открыта первая кулинарная школа?
2. Расскажите про первую кулинарную школу. Что она представляла?
3. Какие задачи стоят перед квалифицированным поваром?
4. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?
5. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
6. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?
7. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
8. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
9. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
10. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «маркетинг»?
11. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
12. Как происходит утилизация отходов?
13. Опишите принцип взаимозаменяемости.
14. Опишите принцип сбалансированности.
15. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
16. Какими видами сменных механизмов комплектуется овощной цех?
17. Какие операции включает в себя обработка рыбы?
18. Для чего кладут соль в воду при разморозке рыбы?
19. Как называется машина, предназначенная для очистки рыбы от чешуи?
20. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
21. Какими механизмами комплектуется универсальный привод или универсальная кухонная машина в мясном цехе?
22. Какой вид инвентаря (нож, доска, тара) используются при работе с сырой рыбой?

23. Для чего маркируют посуду и инвентарь на ПОП.?
24. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
25. Почему повару необходимо соблюдать санитарные правила при работе?
26. Каковы признаки недоброкачества мяса?
27. Каковы признаки недоброкачества молока?
28. Каковы признаки недоброкачества сметаны?
29. Каковы признаки недоброкачества баночных консервов?
30. Каковы признаки недоброкачества макарон?

Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Тема 2.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Задания в тестовой форме

Задание 1

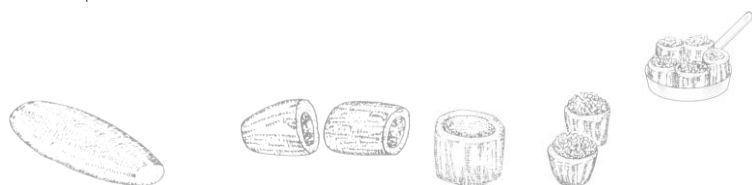
Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):
а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.
2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):
а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.
3. Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):
а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.
4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):
а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья; б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.
5. Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):
а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи; б) для холодных блюд и закусок; в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

Говядина -
Птица -
Свинина -
Баранина -

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%, жира - от 2 до 37, минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа), витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин? Это составные
А. мышечной и соединительной ткани мяса Б. жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок 2. Неполноценный белок

5. **Костная ткань** состоит из особых клеток, основу которых составляет:

1) оссеин 2) эластин 3) коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

1) порционные 2) мелкокусковые 3) рубленые 4) кусковые 5) средние 6) крупнокусковые

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1) сухую корочку 2) цвет от бледно-розового до красного 3) консистенцию - плотную, эластичную 4) синий цвет 5) запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

Размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

деление куски, деление на части, деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба, крупнокусковые части, мелкокусковые части, лопаточную часть, шейную часть, грудинку, спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:

1) наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками. 2) наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить? Чтобы во время жарки

1. не выделялось много белка. 2. жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

степная, боровая, болотная, водоплавающая.

Задание 5

1. Тушки птицы заправляют:

в три нитки, "в кармашек", в одну нитку, в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

нарезка (1)

отбивание (2)

подрезание сухожилий (3)

панирование (4)

шпигование (5)

маринование (6)

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: полуфабрикаты из говядины.

Наименование п/ф	Из какой части нарезают
1. бифштекс	Вырезка
2.	

5. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф 2. мелкокусковой п/ф 3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

не панируют, панируют, обрезают

7. Размер бефстроганов

1. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, 2. порционные куски толщиной 1,5-2 см, 3. брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее ...

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, ...

6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, ...

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделяют на филе.

3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °C и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °C?

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ...°С, а для жаренья – под углом ...°С.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента
Задание №1

1. Влияние экстрактивных веществ на свойства отвара при варке рыбы

А) повышают калорийность Б) придают цвет **В) придают вкус и аромат**

2. Определите алгоритм приготовления костного бульона

А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой **В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке**

3. Определите алгоритм приготовления мясокостного бульона

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой **Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности**

4. Цель пассерования овощей для супов

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий Б) сокращения продолжительности варки
В) изменения консистенции

5. Цель введения в некоторые заправочные супы мучной пассировки

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С **В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира**

6. Форма нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка Б) шашки В) рубка

7. Белые корни и морковь подвергают тепловой обработке при приготовлении супов

А) пассирование Б) варка В) припускание

8. При приготовлении рассольников огурцы соленые подвергают тепловой обработке

А) варка Б) бланширование **В) припускание**

9. Солянка мясная существенно отличается от солянки мясной сборной

А) составом мясных продуктов Б) подачей В) отпуском

10. Горячие супы подают при температуре

А) 40...50 С Б) 70...75 С **В) 80...85 С**

11. Последовательность закладки картофеля при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов Б) после кислотосодержащих продуктов В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

12. Цель установки охлаждаемых шкафов или холодильников в суповом отделении горячего цеха

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции Б) хранение концентрированного бульона В) хранение пассировок

13. Целью отваривания крупы в воде при варке молочного рисового супа является

А) ускорение процесса приготовления Б) способствует лучшему развариванию крупы **В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа**

14. В первую очередь в суп закладывают

А) картофель, затем пассированные овощи Б) Тушеная квашенная капуста, затем картофель

Задание 2

15. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы Б) Грибного отвара

16. Определите, в чём отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского

Задание 3

17. Заполните таблицу:

Суп	Название супа	Внешний вид	Консистенция	Цвет, вкус и запах
Борщ				
Щи				
Рассольник				
Суп овощной				
Суп из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочный				
Холодный				
Сладкий				

Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Задание 1

1. Ингредиенты, входящие в красный основной соус

А) подготовленная красная мучная пассировка, пассированные корни и лук, пассированное томат-пюре Б) белая мучная жировая пассировка В) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассированные белые корни

2. Соус, имеющий неоднородную консистенцию

А) томатный Б) грибной В) паровой

3. Жидкие основы, использующие для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло Б) сметана, бульон, растительное масло В) сливки, сметана, уксус Г) растительное масло, уксус Д) растительное и сливочное масло

4. Соусы, относящиеся к холодным

А) заправки, маринады, сливки Б) майонез, маринады, заправки В) красный, майонез, молочный Г) белый, сметанный, молочный

5. Продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч Б) 4 ч В) 1 ч Г) 30 мин.

Задание 2

6. Составить алгоритм приготовления соуса «Сухарный»

Задание 3

7. Заполните таблицу:

Соус	Внешний вид	Консистенция	Цвет Вкус и запах	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый основной				
Томатный				

Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Задания с выбором одного ответа

Часть 1

1. Приправа к картофелю отварному

А) анис, тимьян Б) гвоздика, корица **В) перец черный, перец белый**

2. Картофель отварной отпускают:

А) поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист Б) поливают подливой, посыпают панировочными сухарями **В) поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью**

3. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом

А) нарезают, промывают, обсушивают, солят **Б) нарезают, промывают, обсушивают** В) нарезают, жарят

4. Выберите правильный способ приготовления крокет:

А) кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом Б) приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом **В) в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре**

5. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами: (количество ответов не ограничено)

А) томатный **Б) сметанный В) грибной Г) фруктово-ягодный**
Д) молочный сладкий Е) томатно-сметанный

Часть 2

1. Блюда из круп высококалорийны, их широко используют в питании детей и людей с физической нагрузкой

А) Да Б) Нет

2. Бобовые богаты минеральными веществами – калием, фосфором, железом

А) Да Б) Нет

3. Температура подачи каши равна 65 С

А) Да Б) Нет

4. Качество макаронных изделий выше, если они приготавливаются из муки с низким содержанием клейковины

А) Да Б) Нет

5. Норма отпуска каши на порцию равна 200-300грамм

А) Да Б) Нет

6. Дроблёные крупы подготавливают к варке

А) перебирая Б)просеивая В) промывая

7.Молочные каши варят

А) в молоке Б) в воде В)сначала в воде, а потом в молоке

8.При приготовлении макарон сливным способом на 1кг их берется

А) 1-2л. воды Б) 3-4л. воды В)5-6л. воды

9. При варке бобовых их заливают водой выше их уровня на

А) 1см Б) 2см В) 3см

10.Цель замачивания бобовых перед варкой

А) для сохранения формы в процессе варки Б) замедляет процесс разваривания В) для улучшения вкуса и консистенции Г) для набухания клейковины

11. Консистенция каши зависит от:

А) количества и вида крупы Б) количества воды В) соотношения крупы и жидкости

12. При приготовлении 1кг макарон не сливным способом берется воды:

А) 1л. Б) 2-3л. В) 4-5л.

13.Блюдо, получаемое путём прогрева отварной фасоли с томатным соусом, солью и специями, называется:

А) фасоль в соусе Б) пюре из фасоли В)фасоль, запечённая в соусе

14. Макароны изделия, сваренные не сливным способом, используют

А) для запеканок Б) как самостоятельное блюдо В) в качестве гарнира Г) в качестве дополнения к гарниру

15.Для приготовления запеканок, пудингов, котлет используют кашу

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

16.Обязательный компонент, используемый при приготовлении крупеника

А) яблоки Б) творог В) сыр Г) молоко

17.Срок реализации рассыпчатых каш

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

18.Творог обязательный компонент блюда

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

Часть 3

19. Установите последовательность приготовления «Лапшевника с творогом»

1) Охлаждают до 60 С

2) Лапшевник разрезают на порции и отпускают с маслом и сметаной

3) Добавляют протертый творог, смешанный с яйцом и перемешивают

4) Макароны варят не сливным способом

5) Массу выкладывают на подготовленный противень

6) Запекают в жарочном шкафу

7) Поверхность выравнивают и смазывают сметаной

Ответ: 4135762

15.Установите последовательность приготовления «Макаронника»

1) Охлаждают до 60 С 2) Макаронник разрезают на порции и отпускают с маслом и сметаной 3)

Добавляют яйцо и перемешивают 4) Макароны варят не сливным способом 5) Массу

выкладывают на подготовленный противень 6) Запекают в жарочном шкафу 7) Поверхность выравнивают и сбрызгивают маслом

Ответ:4135762

**Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки
разнообразного ассортимента**

Часть 1

Задания 1- , с одним правильным ответом

1. Блюдо из яиц приготовленное основным методом жарки называется
А) яичная кашка Б) яичница-глазунья с мясными продуктами В) омлет натуральный запеченный
2. Для приготовления блинов берут соотношение муки и воды
А) 1 х 1 Б) 1 х 2,5 В) 1 х 3,5
3. Процесс подготовки яйца к приготовлению блюд складывается из операций
А) мойка и обеззараживание Б) мойка и дезинфицирование В) мойка, обеззараживание и дезинфицирование
4. Блюдо из творога приготовленное методом запекание называется
А) вареники ленивые Б) пудинг из творога В) творожная масса сладкая с изюмом
5. Для приготовления оладий берут соотношение муки и воды
А) 1 х 1 Б) 1 х 2,5 В) 1 х 3,5
6. Для приготовления яичницы - глазуньи используют яйца
А) диетические Б) столовые В) холодильниковые Г) известковые
7. Яйцо, содержащее полужидкий белок и жидкий желток
А) всмятку Б) «в мешочек» В) вкрутую
8. Отварные блюда из творога
А) вареники Б) сырники В) запеканки Г) пудинги
9. Количество жидкости на 1 кг муки для пельменного теста
А) 200г Б) 350г В) 400г Г) 1500г

Часть 2 Задания на установление соответствия

- 10. Установите соответствие между названием блюда и тем как, оно выглядит на картинке**

Название блюда		Картинка	
1	Омлет натуральный	А	
2	Яйца - пашот	Б	
3	Ленивые вареники	В	
4	Пельмени	Г	
5	Каша манная	Д	
6	Блинчики с начинкой	Е	

7	Сырники из творога		Ж		
---	--------------------	--	---	--	--

Ответ: 1__ 2__ 3__ 4__ 5__ 6__ 7__

Эталон: 1В, 2Е, 3Ж, 4Б, 5Д, 6 Г, 7А

11. Блюдо из творога и срок его хранения

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) Вареники | А) 60 мин |
| 2) Пудинг | Б) 30 мин |
| 3) Запеканка | В) 15 мин |

12. Яйцо и срок его варки

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Яйцо всмятку | А) 10-12 мин |
| 2) Яйцо пашот | Б) 4,5-5 мин |
| 3) Яйцо вкрутую | В) 2,5–3 мин |

Часть 3 Задание на дополнение

13. Заполните таблицу, записав название инструмента, изображенного на рисунке и его назначение

Название инструмента	Назначение	Рисунок
		
		
		
		
		
		

Эталон ответов

Сито- просеивание муки, протираание творога

Скалка –раскатывание теста

Овоскоп- проверка качества яиц

Форма для вареников- формование вареников

Шумовка- вытаскиваниепельменей

Дуршлаг-сливание макарон

14. Укажите виды омлетов

15. Укажите блюда из яиц в запечённом виде

16. Укажите виды пресного теста. Внесите свои предложения современных видов пресного теста.

17. Укажите яичные продукты, используемые для приготовления блюд из яиц. Используйте дополнительные знания кулинарных источников для решения вопроса.

Часть 4 Задания на установление последовательности технологического процесса

(ответ записывается по форме: цифра-буква, например, 1А)

18. Технологии приготовления вареников натуральных

А) выдерживание полуфабриката на холоде Б) варка В) подготовка фарша Г) формовка вареников Д) приготовление теста

19. Технологии подготовки яичного порошка к производству

А) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5 Б) просеивают В) выдерживают 30 минут для набухания

20. Технология приготовления пельменей с мясным фаршем

А) Оставляют на 30-40 мин для набухания клейковины Б) Тесто раскатывают в тонкий жгутик диаметром 1,5 -2 см., и нарезают на небольшие кусочки В) В воду добавляют соль, яйца и перемешивают Г) На середину лепешечки укладывают подготовленный мясной фарш и сворачивают, пополам загибая края Д) Постепенно вводят муку и перемешивают до однородной консистенции, плотного упругого комка Е) Кусочек теста раскатывают в лепешечку(кружочек) толщиной 1,5 мм Ж) Готовые пельмени укладывают на тарелочку и поливают маслом, сметаной З) Соединяют два уголка пельменя

И) Отваривают в большом количестве жидкости

Ответ: 1-В 2-Д 3-А 4-Б 5-Е 6-Г 7-З 8-И 9-Ж

21. Технология приготовления «Вареников с творожным фаршем»

А) оставляют на 30-40 мин для набухания клейковины Б) тесто раскатывают в тонкий жгутик диаметром 1,5 -2 см., и нарезают на небольшие кусочки В) в воду добавляют соль, яйца, сахар и перемешивают Г) на середину лепешечки укладывают подготовленный творожный фарш и сворачивают, пополам. Д) постепенно вводят муку и перемешивают до однородной консистенции, плотного упругого комка Е) кусочек теста раскатывают в лепешечку (кружочек) толщиной 1,5 мм Ж) готовые вареники укладывают на тарелочку и поливают маслом, сметаной З) загибая края косичкой И) отваривают в большом количестве жидкости

Ответ: 1-В 2-Д 3-А 4-Б 5-Е 6-Г 7-З 8-И 9-Ж

Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Часть 1

Задания с выбором одного правильного ответа

1) Время варки крупной рыбы:

а) 0,5 – 1ч. б) 1 – 1,5ч в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч

2) Время варки мелкой рыбы:

а) 30 – 45мин. б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч

3) Не припускают рыбу:

а) мелкую целую б) порционные куски с кожей в) порционные куски с кожей и костями г) звенья осетровых пород

4) Что добавляют в бульон при припускании рыбы для улучшения качества блюда (вкуса и аромата)

а) огуречный рассол б) сахар в) горчицу г) маринад

5) Горячие рыбные блюда готовят в цехе:

а) рыбном б) суповом в) соусном г) горячем

Часть 2 Задания на установление алгоритма технологического процесса

6) Определите алгоритм приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» по операциям:

а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду б) филе рыбы нарезать на порционные куски в) приготовить гарнир и уложить его на рыбу г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20 мин. д) вылить на сковороду оставшийся соус е) приготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне з) прогреть жарочный шкаф

Ответ: 1б, 2ж, 3е, 4а, 5в, 6д 7з, 8г.

Часть 3

Заполните таблицу

Требования, предъявляющие к качеству жареной рыбы

Внешний вид –	1-
Консистенция –	2-
Цвет –	3-
Вкус –	4-
Запах –	5

Ответ:

- 1) рыба должна сохранить свою форму;
- 2) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;
- 3) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета;
- 4) специфический, без постороннего привкуса;
- 5) рыбы и жира.

Часть 4 Задания на дополнение предложений

Внутренняя поверхность рыбных полуфабрикатов должна быть: тщательно зачищена от ..., Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы ... её внутренней части, оголение ... костей. Кожа обработанной рыбы должна быть ..., без ... и остатков

Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть

Ответ:

Внутренняя поверхность рыбных полуфабрикатов должна быть: тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны

Часть 5 Задания на установление соответствия

Время хранения полуфабрикатов из рыбы при $t = 0^\circ \text{C}$.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| а) целая разделанная рыба | 1) 6 – 8 час. |
| б) порционные куски | 2) не подлежит хранению |
| в) котлетная масса | 3) 24 часа |
| г) п/ф из котлетной массы | 4) 2 – 3 часа |
| д) рыбный фарш | 5) 12 час |

Ответ: а -3; б- 1; в - 4; г - 5; д - 1

Ситуационные задачи

Задача 1. Определите готовность рыбы при варке?

Ответ: готовность варёной рыбы определяют прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части рыбы. В месте прокола выделяется прозрачный сок, если сок розовый – рыба не сварилась.

Задача 2. Определите причину брака рыбных котлет, если они при жарки впитали жир и получились жирными

Ответ: жир плохо разогрет и его температура ниже 120⁰ С

Задача 3. Назовите требования к качеству запечённых рыбных блюд.

Ответ: На поверхности должна быть тонкая глянцевая румяная корочка. Под поверхностью корочки соус не должен быть высохшим. Не допускается наличие костей, кроме блюд из мелкой рыбы, запеченной целиком. Куски рыбы или гарнир не должны пригорать или присыхать к сковороде.

Задача 4 Определите количество кусочков рыбы в тесте подают на одну порцию

Ответ: 6-8

Задача 5Подберите гарниры к рыбе жареной

Ответ: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д.

Задача 6 Подберите к жареной рыбе

Ответ: Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

Задача 7 Определите температуру подачи рыбных горячих блюд.

Ответ: Температура подачи горячих рыбных блюд должна быть не ниже 65 °С.

Задача 8 Какое количество рыбы рекомендуется подавать на 1 порцию?

Ответ: Количество рыбы на порцию 75, 100 или 125 г.

Задача 9 Назовите посуду, используемую для отпуска рыбных горячих блюд

Ответ: Отпускают рыбные блюда в подогретых мелких тарелках, круглых металлических или овальных блюдах, порционных сковородах.

Задача 10 Опишите правила подачи блюда «Рыба жареная во фритюре»

Ответ: при подаче в подогретую тарелку или порционное блюдо помещают гарнир в виде ломтиков картофеля, жаренного из отварного или брусочки картофеля фри, рядом кладут рыбу, которую поливают растопленным маслом, украшают ломтиком лимона или зеленью, жаренной во фритюре.

Задача 11 Опишите правила подачи блюда «Солянка рыбная на сковороде»

Ответ: по поверхности солянки раскладывают маринованные фрукты или ягоды, маслины, карбованные кусочки лимона, каперсы, оливки, солёные огурцы и зелень. Отпускают на порционной сковороде.

Задача 12 Определите сроки хранения готовой рыбы

а) отварная рыба –

б) жареная рыба –

Ответ: а) не более 30 минут б) не более 2-3 часов

Задача 13 Как определить готовность кнельной массы?

Ответ: Готовность кнельной массы определяют по брошенному в воду кусочку. При достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.

Задача 14 Как улучшить качество готовых изделий из котлетной массы рыбы?

Ответ: Для улучшения качества готовых изделий в котлетную массу добавляют свиное сало или сливочное масло.

Задача 15 Как улучшить вязкость котлетной массы рыбы?

Ответ: Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют яйцо.

Задача 16 Что необходимо сделать для смягчения вкуса и ослабления специфического запаха рыбы при варке?

Ответ: добавляют огуречный рассол или кожицу и семена соленых огурцов. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

Задача 17 Как определяют готовность жареной рыбы

Ответ: по наличию на её поверхности прозрачных пузырьков.

Задача 18 Опишите процесс варки рыбы

Ответ: Порционные куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх. Заливают рыбу горячей водой (два литра на 1 кг рыбы); для улучшения вкуса добавляют белые корни, репчатый лук и иногда морковь. Лавровый лист и перец кладут только в тех случаях, когда рыба обладает специфическим неприятным запахом. После закипания воды нагревание уменьшают и варят без кипения при температуре 80–90 °С.

Задача 19 Укажите температуру и время для запекания рыбы

Ответ: Т = 250-280 время = то 15 до 30 мин

Задача 20 Назовите режим охлаждения и хранения рыбных крупных полуфабрикатов

Ответ: Подготовленные тушки и звенья охлаждают до 2 °С и хранят 24 часа при температуре не выше 6 °С

Задача 21 Назовите режим хранения изделий из рыбной котлетной массы

Ответ: Подготовленные полуфабрикаты охлаждают до 2 °С и хранят 24 часа при температуре не выше 6 °С

Задача 22 Назовите режим хранения порционных полуфабрикатов из рыбы

Ответ: Хранению не подлежат их сразу отправляют на тепловую обработку

Задача 23 Назовите инвентарь и посуду, используемую для тепловой обработки рыбы.

Ответ: порционные сковороды для запекания, различный инвентарь в виде лопаток, шумовок, дуршлагов, поварских игл и т. д.

Задача 24 Назовите виды наплитной посуды используемой для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.

Ответ: Варят рыбу в рыбных котлах, припускают в сотейниках.

Задача 25 Для чего в заготовочном рыбном цеху используются ванны?

Ответ: Заготовочный рыбный цех оборудуется ваннами для оттаивания, замачивания и промывания рыбы.

Задача 26 Назовите виды оборудования заготовочного рыбного цеха

Ответ: столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, холодильные шкафы, универсальные приводы с комплектом сменных механизмов или мясорубка, весы. В цехе может находиться ванна-аквариум для хранения живой рыбы. Для очистки рыбы используют механические рыбочистки.

Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Устный опрос (в форме коллоквиума)

1. Технология приготовления мяса отварного

2. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.

3. Ассортимент блюд из мяса домашней птицы

- 4.Технология приготовления мяса жареного крупным куском
- 5.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском
- 6.Ассортимент блюд из мяса говядины.
- 7.Технология приготовления ростбифа
- 8.Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления ростбифа и бефстроганов
- 9.Способы сервировки и варианты оформления блюда бифштекса натурального
- 10 Ассортимент блюд из мяса свинины
- 11 Технология приготовления поджарки
- 12.Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления поджарки и шашлыка из говядины
- 13.Ассортимент блюд из мяса баранины.
- 14.Технология приготовления гуляша
- 15.Оборудование, необходимое для приготовления гуляша и азу
- 16.Способы приготовления тушеных мясных блюд
- 17.Ассортимент блюд из субпродуктов.
- 18.Технология приготовления мяса шпигованного
- 19.Инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления мяса шпигованного и жаркого по- домашнему
- 20Температурный режим и сроки хранения мясных блюд
- 21.Значение мясных блюд в питании человека.
- 22.Технология приготовления рагу из баранины или свинины
- 23.Оборудование и инвентарь для приготовления рагу из баранины или свинины и солянки сборной мясной на сковороде
- 24.Правила проведения бракеража мясных блюд
- 25.Изменения, происходящие с мясом при тепловой обработке.
- 26.Технология приготовления плова
- 27.Инвентарь и инструменты для приготовления плова и голубцов с мясом и рисом
- 28.Общая характеристика запечных мясных блюд
- 29.Технология приготовления бифштекса рубленого
- 30.Оборудование для приготовления бифштекса рубленого и почек по-русски
- 31.Технология приготовления запеканки картофельной с мясом
- 32.Оборудование и инвентарь для приготовления запеканки картофельной с мясом и тефтелей
33. Технология приготовления макаронника с мясом
- 34.Оборудование и инвентарь для приготовления макаронника с мясом и зраз отбивных
- 35.Технология приготовления котлет, биточков с гарниром
36. Оборудование для приготовления котлет, биточков с гарниром и цыплят табака
- 37.Требования к качеству и срок хранения отварной птицы
- 38.Технология приготовления зраз рубленых
- 39.Оборудование и инвентарь для приготовления зраз рубленых и рулета с макаронами
- 40.Требования к качеству и срок хранения жареных мясных блюд
- 41.Требования к качеству запеченных мясных блюд
- 42.Технология приготовления печени по- строгановски
- 43.Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления печени по- строгановски и котлет по- киевски
- 44.Требования к качеству тушеных мясных блюд

- 45.Технология приготовления шницеля по- столичному
- 46.Инструменты и инвентарь для приготовления шницеля по- столичному и говядины в кисло-сладком соусе
- 47.Ассортимент блюд из субпродуктов птицы
- 48.Технология приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по- казакки)
- 49.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по- казакки)
- 50.Правила варки птицы
- 51.Технология приготовления гуся, утки по- домашнему
- 52.Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления гуся, утки по- домашнему и печени тушеной в соусе
- 53.Способы сервировки и варианты оформления блюда кури, цыпленка жареные
- 54.Ассортимент блюд из отварной птицы.
- 55.Правила жарки птицы
- 56.Технология приготовления рагу из субпродуктов птицы
- 57.Оборудование, необходимые для приготовления рагу из субпродуктов птицы и свинины жареной
- 58.Требования к качеству блюд из рубленой мясной массы
- 59.Значение блюд из птицы в питании человека
- 60.Технология приготовления кур, цыпленка, индеек отварных
- 61.Оборудование и инвентарь для приготовления кур, цыпленка, индеек отварных и филе натурального
- 62.Правила варки мяса
- 63.Технология приготовления лангета
- 64.Оборудование для приготовления лангета и шницеля натурального рубленого
- 65.Правила хранения блюд из птицы
- 66.Ассортимент блюд из тушеного мяса.
- 67.Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из субпродуктов
- 68.Технология приготовления языка отварного
- 69.Оборудование и инвентарь для приготовления языка отварного и грудинки фаршированной
- 70.Температурный режим и правила хранения блюд из мяса
- 72.Технология приготовления шашлыка по- кавказски
- 73.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления шашлыка по- кавказски и мозгов фри
- 74.Ассортимент блюд из мяса запечённого.
- 75.Технология приготовления мяса духового
- 76.Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления мяса духового и печени жареной
- 77.Требования к качеству и сроки хранения отварных мясных блюд
- 78.Ассортимент блюд из котлетной массы мяса.
- 79.Технология приготовления котлет рубленых из птицы
- 80.Инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления печени жареной и мозгов жареных
- 89.Температурный режим и правила приготовления тушеных блюд из птицы
- 90.Изменения, происходящие с птицей при тепловой обработке

- 91.Технология приготовления рубцов в соусе
- 92.Инвентарь и инструменты для приготовления рубцов в соусе и ромштекса
- 93.Способы сервировки и варианты оформления блюд из жареной птицы
- 94.Ассортимент блюд из рубленного мяса.
- 95.Правила тушения птицы
- 96.Технология приготовления шашлыка по- карски
- 97.Оборудование и инвентарь для приготовления шашлыка по- карски и печени, тушеной в соусе
- 98.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе
- 99.Ассортимент блюд из жареного мяса мелким куском
- 100.Правила жарки птицы
- 101.Технология приготовления эскалопа из свинины
- 102.Оборудование для приготовления эскалопа из свинины и мозгов жареных фри
- 103.Способы сервировки и варианты оформления жареного мяса натуральными порционными кусками
- 104.Ассортимент блюд из жареного мяса порционным куском.
- 105.Требования к качеству блюд из жареного и запеченного мяса
- 106.Технология приготовления свинины жареной
- 107.Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления свинины жареной и люля-кебаб
- 108.Ассортимент блюд из жареного мяса крупным куском
- 109.Технология приготовления кнельной массы из птицы
- 110.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кнельной массы из птицы и шницеля натурального рубленного
- 111.Ассортимент блюд из отварного мяса.
- 112.Технология приготовления котлет натуральных из филе кур
- 113.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления котлет натуральных из филе кур и антрекота
- 114.Требования к качеству к блюдам из рубленой мясной массы

Тема 2.9 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Контрольная работа

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
а) холодные закуски б) горячие закуски в) бутерброды г) салаты
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
а) температурой подачи б) оформлением в) ингредиентами г) весом
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

а) канапе б) пита в) бутерброд г) гренка

7. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон.

9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска б) горячая закуска в) лёгкая закуска г) салат

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5. б) 10 в) 15 г) 20

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) ромба б) квадрата в) круга г) треугольника

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа

14. Сыр из дичи носит название:

а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа

15. Как называется курица фаршированная

а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа

«Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

а) паштет; б) террин в) бетерброд г) галантин

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

а) паштет б) террин в) бетерброд г) галантин

3. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон б) рыбный концентрированный бульон в) рыбный бульон с желатином г) мясной бульон с желатином

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет б) демигляс в) корнет г) масседуан

5. Жир, снятый вовремя варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез б) фритюр в) фюме г) масляная смесь

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво б) гратен в) галантин г) крутон

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник б) венчик в) стог г) букет

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин б) крахмал в) пектин г) сливки

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение часов:

а) 8 б) 10 в) 12 г) 14

10. Срок хранения паштетов составляет часов:

а) 20 б) 24 в) 26 г) 28

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более минут:

а) 20 б) 30 в) 40 г) 60

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение часов:

- а) 12 б) 24 в) 36 г) 48

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C б) 10-12°C в) 12-14°C г) 14-16°C

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона б) типа предприятия в) наличия сырья на складе г) все ответы верны

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается б) улетучивается с паром в) переходит в глютин г) все ответы верны

«Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло б) сметана, бульон и растительное масло в) сливки, сметана и уксус г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки б) майонез, маринады и заправки в) красный, майонез и молочный г) белый, сметанный и молочный

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов б) 4 часа в) 1 час г) 30 минут

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки б) эмульгаторы – молочные продукты в) содержание жира г) содержание яиц

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф): при хранении...

- а) при температуре 10°C в течение 80 дней б) масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней в) масла при температуре -18°C до 45 дней г) масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло б) уксус столовый в) сливочное масло г) уксус бальзамический

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла, смешанного с уксусом б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами в) смесь растительного масла с уксусом г) смесь сливочного и растительного масел

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус б) сливочное масло, уксус, мясной бульон в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35% б) 45-65% в) 25-67% г) 65-67%

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C б) 85°C в) 90°C г) 95°C

12. К каким закускам подают горчичную заправку к закускам:

- а) из овощей б) из сельди в) из языка г) из рыбы

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают соус:

а) «Голландский» с горчицей б) «Голландский» с уксусом; в) «Голландский» с каперсами г) «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается соус:

а) «Сладкий» б) «Сливочный» в) «Ариадна» г) «Аврора»

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный» б) «Миронтон» в) «Робер» г) «Охотничий»

Критерии оценки: 15-12 – «5»; 11-9 – «4»; 7-7 – «3»; менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

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

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

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

Тема 2.10 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Контрольная работа

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету б) подбирают по вкусу и аромату в) подбирают с одинаковым сроком варки

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варким компотом?

а) холодной б) горячей в) теплой

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел б) добавили много сока в) варили в окисляющейся посуде

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики в) нарезают кружочками вместе с кожицей

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым б) более сладким в) кисло-сладким

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши б) малину, землянику, мандарины, ананасы
в) сливы, абрикосы, вишню

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч б) 8... 10 ч в) 10... 12 ч

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили б) не посыпали сахаром в) использовали много крахмала

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола б) из обжаренных зерен в) мелкий

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г б) 75... 100 г в) 100... 150 г

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока б) со взбитыми сливками

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие б) дубильные в) алкалоид кофеин

13. *Что придает чаю аромат?*

а) дубильные вещества б) эфирное масло в) экстрактивные вещества

14. *Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?*

а) резко ухудшается вкус б) приобретает неприятный запах в) резко изменяется цвет

15. *В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?*

а) 15 мин б) 30 мин в) 1 ч

16. *Какова норма сухого чая на 1 порцию?*

а) 1...2 г б) 2 г в) 2...4 г

17. *Вставьте пропущенные слова*

По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. *Вставьте пропущенные слова*

При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. *Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?*

а) добавить сок в конце варки б) быстро охладить в) посыпать поверхность киселя сахаром

20. *Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?*

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д. б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины в) белки, жиры, минеральные вещества

Вариант № 2

1. *Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?*

а) 10...20 г б) 30...40 г в) 60...80 г

2. *Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?*

а) перекипел б) добавили много сока в) медленно охлаждали

3. *Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?*

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин б) последовательно, учитывая продолжительность варки в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания

4. *Каковы масса и температура отпуска киселей?*

а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$ в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$

5. *Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?*

а) перекипел б) нарушили рецептуру в) кипятили сок

6. *Чем можно ароматизировать молочный кисель?*

а) корицей б) ванилином в) майораном

7. *Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непотертых фруктов?*

а) переварить б) взбить в) протереть

8. *Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?*

а) смазать маслом б) сильно нагреть в) смочить водой, посыпать сахаром

9. *Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?*

а) добавить сок в конце варки б) быстро охладить в) посыпать поверхность киселя сахаром

10. *Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?*

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины в) белки, жиры, минеральные вещества

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г б) 5...6 г в) 10... 11 г

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин б) 8... 10 мин в) 10...20 мин

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса б) для получения однородной массы в) для улучшения цвета

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока б) со взбитыми сливками в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат б) поглощают посторонние запахи в) разрушаются вкусовые вещества

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С б) не ниже 75 °С в) не ниже 65 °С

17. Вставьте пропущенные слова

Желирующим веществом в киселях фруктовых является ... крахмал, в киселях молочных ... крахмал.

18. Вставьте пропущенные слова

К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола б) из обжаренных зерен в) мелкий

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г б) 75... 100 г в) 100... 150 г

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

1 вариант: 1 В; 2 В; 3 В; 4 А; 5 В; 6 Б; 7 В; 8 Б; 9 А; 10 Б; 11 Б; 12 В; 13 Б; 14 Б; 15 А; 16 А; 17 Холодные и горячие; 18 Модифицированный крахмал; 19 А; 20 Б

2 вариант: 1 Б; 2 Б; 3 Б; 4 Б; 5 В; 6 Б; 7 В; 8 В; 9 А; 10 Б; 11 А; 12 А; 13 Б; 14 В; 15 АБ; 16 Б; 17 Картофельный, кукурузный; 18 Шарлотка, каша гурьевская, пудинг; 19 А; 20 Б

Критерии оценок тестовой работы: 20 – отметка «Отлично»; 18-19 – отметка «Хорошо»; 10-18 – отметка «Удовлетворительно»; Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой проверку усвоения учебных дисциплины осуществляется в конце её изучения. Промежуточная аттестация проводится с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний в форме дифференцированного зачёта

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных

Форма проведения оценочной процедуры – дифференцированный зачёт

Условия выполнения: Место выполнения задания: учебная аудитория.

При выставлении оценки учитываются следующие критерии:

«Отлично» - все ответы правильные

«Хорошо» - даны правильные ответы на 2 задания или существенные ошибки при ответе 1 теоретического или практического вопроса

«Удовлетворительно» - существенные ошибки при ответах 2 теоретических вопросов или дан только 1 правильный ответ

«Неудовлетворительно» - все ответы неправильные

Демоверсия вопросов

1. Санитария. Определение, цели и задачи. Основные направления применения науки.
2. Средства, используемые на предприятии общественного питания для уничтожения микробов.
3. Предотвращение микробиологической порчи продукции.
3. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
4. Понятие о рационе человека, суточный расход энергии.
5. Острые кишечные инфекции как болезнь «грязных рук».
6. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой. Особенности жизнедеятельности кишечной палочки.
7. Физиология пищеварения и обмен веществ.
8. Правила составления суточного рациона
9. Пищевая ценность продуктов питания.
10. Определение личной гигиены работников общепита, её требования.
11. Комплект форменной одежды повара и кондитера, правила использования.
12. Требованиям к внешнему виду повара.
13. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен.
14. Средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
15. Назначение маркировки разделочных досок и ножей. Правила использования инвентаря.
16. Требования к территории предприятий общественного питания
17. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
18. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
19. Требования к инвентарю и инструментам, используемым на предприятии.
20. Правила здорового питания для отдельных групп граждан.
21. Требования к кухонной посуде и таре. Маркировка.
22. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
23. Изменения пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.
24. Средства, используемые на предприятии общественного питания для уничтожения микробов.
25. Мероприятия по борьбе с тараканами, насекомыми и грызунами на предприятии общественного питания.
26. Пищевая ценность продуктов питания.
27. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.
28. Санитарный режим на предприятии общественного питания.
29. Минеральные вещества, витамины. Значение для здоровья человека. Потери при обработке сырья витаминов и минералов.
30. Правила санитарной обработки рабочего места.
31. Значение правильного питания в жизни человека.
32. Глистные заболевания. Классификация. Меры предупреждения заболевания.
33. Санитарные требования к столовой посуде, инвентарю.
34. Причины обсеменения продуктов питания микробами. Меры предупреждения излишнего обсеменения.

35. Основные дезинфицирующие вещества. Сроки и условия их хранения
36. Классификация и использование моющих средств на предприятии общественного питания.
37. Виды медицинского обследования, которые обязан проходить работник предприятия общественного питания.
38. Требованиям, которым должен отвечать внешний вид повара и кондитера Санитарные требования, предъявляемые к помещениям предприятий общественного питания.
39. Средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
40. Назначение маркировки разделочных досок и ножей.
41. Классификация продовольственных товаров.
42. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.
43. Виды складских помещений и требования к ним.
44. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
45. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов
46. Ассортимент и характеристика, значение в питании свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
47. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
48. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
49. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
50. Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
51. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
52. Кулинарное назначение зерновых товаров.
53. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения зерновых товаров.
54. Ассортимент и характеристика, значение в питании молока и молочных продуктов.
55. Общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
56. Кулинарное назначение молочных товаров.
57. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения молочных товаров
58. Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов.
59. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
60. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
61. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
62. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов.
63. Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.
64. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
65. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов
66. Ассортимент и характеристика, значение в питании яичных продуктов.
67. Общие требования к качеству яичных продуктов.
68. Кулинарное назначение яичных продуктов.
69. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения яичных продуктов.
70. Ассортимент и характеристика, значение в питании пищевых жиров.
71. Общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.

72. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения пищевых жиров.
73. Ассортимент и характеристика, значение в питании кондитерских товаров.
74. Ассортимент и характеристика, значение в питании вкусовых товаров.
75. Кулинарное назначение кондитерских товаров.
76. Общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.
77. Кулинарное назначение вкусовых товаров.
78. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.

Дифференцированный зачёт

по дисциплине ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места

Время выполнения задания – 45 мин

Вариант № 1

1 уровень

Выбрать правильный ответ

1. Выбрать тип предприятия общественного питания, которое может относиться к классу «Люкс». а) столовая б) закусочная в) бар
2. К какому виду помещений предприятия общественного питания относится мясной цех.
а) торговые б) подсобные в) производственные
3. Какую маркировку должны иметь доски в холодном цехе для нарезки соленой рыбы.
а) «рыба сырая» б) «сельдь» в) «овощи сырые»
4. Какая из перечисленных машин устанавливается в овощном цехе.
а) машина для нарезки вареных овощей б) машина для нарезки сырых овощей в) машина для приготовления картофельного пюре
5. Что происходит при перегрузке мясорубки.
а) становится хуже качество получаемой продукции б) рабочие органы быстрее изнашиваются в) снижается производительность труда
6. В какой из перечисленных типов машин при обработке мяса п/ф увеличивается в объеме.
а) МРМ-15 б) МС 2-150 в) МС 19-1400
7. Какую тарелку используют для подачи хлеба, тостов, мучных и кулинарных изделий.
а) десертную б) пирожковую в) столовую мелкую
8. Какую посуду используют для подачи мороженого.
а) креманку б) фужер в) пирожковую тарелку
9. «Точность меню» означает список блюд с наименованиями и описанием блюд по... и способам обработки, с выходом порций и ценами.
а) ингредиентам б) количеству микроэлементов в) количеству витаминов г) наличию незаменимых аминокислот
10. Назначение машины МОК – 250.
а) для очистки картофеля б) для нарезки овощей в) для приготовления картофельного пюре

2 уровень

Дайте ответы на поставленные вопросы и запишите их

1. Перечислите цеха, относящиеся к заготовочным.
2. Какое оборудование необходимо использовать для поддержания температуры 1-х блюд при отпуске на раздаче.

3. Перечислите оборудование, используемое при оснащении холодного цеха.
4. Перечислите металлическую посуду, используемую для приготовления и подачи блюд и ее назначение.

5. Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных овощей МРОВ -160 к работе:

- ... проверяют работу на холостом ходу;
- ... устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
- ... проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
- ... устанавливают ножевую решетку нужного диаметра; ... проверяют надежность крепления всех деталей;
- ... закрывают и фиксируют крышку.

6. Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям.

3 уровень

Найдите решение ситуационной задачи

1. Опишите правила подготовки фаршемешалки к работе и опишите принцип ее действия.

2. При эксплуатации кипятильника из сигнальной трубки идет вода. Укажите причину и примите меры по ее устранению.

3. Подберите необходимую посуду для отпуска следующих блюд: - сельдь с луком; - суп-пюре из овощей; - запеканка картофельная.

4. Укажите цеха, в которых будет производиться приготовление блюда и подберите оборудование и кухонную посуду: - суп – лапша домашняя.

Вариант № 2

1 уровень

Выбрать правильный ответ

1. Какую тарелку используют для подачи сладких блюд.

а) десертную б) пирожковую в) столовую мелкую

2. Какая из перечисленных машин устанавливается в горячем цехе.

а) машина для нарезки вареных овощей б) машина для нарезки сырых овощей в) машина для приготовления картофельного пюре

3. Рабочим органом тестомесильной машины является ...

а) привод б) месильный рычаг в) дежа

4. Для чего предназначен двойной предохранительный клапан в пищеварочных котлах.

а) для регулирования уровня воды в парогенераторе б) для регулирования давления внутри варочного сосуда в) для регулирования давления в паровой рубашке

5. Что является рабочим органом машины МОК – 250.

а) шнек б) вал в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями

6. На предприятии общественного питания запасы товаров.

а) рассчитаны на 1 день работы предприятия б) должны быть минимальными, но достаточными в) не должны превышать недельной нормы

7. Назначение механизма РО-1.

а) для перемешивания фарша б) для очистки рыбы в) для рыхления мяса

8. Для приготовления и подачи каких блюд используют кокильницы.

а) холодных рыбных закусок б) холодных мясных закусок в) рыбных горячих закусок

9. Какой цех относится к группе доготовочных цехов.

а) холодный б) овощной в) мясной

10. В меню каких типов предприятий ОП в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда?

а) столовая б) ресторан в) закусочная г) все ответы верны

2 уровень

Дайте ответы на поставленные вопросы и запишите их

1. Перечислите оборудование, используемое при оснащении горячего цеха.
2. Назовите температурный и временной режим хранения готовых 2-х блюд.
3. Какая документация используется для отпуска готовой продукции.
4. Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 1-х блюд.
5. Напишите последовательность сборки мясорубки для приготовления котлетной массы.
6. Принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям.

3 уровень

Найдите решение ситуационной задачи

1. Рабочий орган взбивальной машины МВ-35М вращается медленно. Какова причина? Кто и как должен ее устранить?

2. При эксплуатации мясорубки не режет, а мнет мясо, в редукторе повышенный шум или внезапная остановка двигателя, продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи. Укажите причины неисправности и способы их устранения.

3. Подберите необходимую посуду для отпуска следующих блюд:

- мясо, жаренное с картофельным пюре;
- суп-лапша домашняя;
- компот из сухофруктов.

4. Укажите цеха, в которых будет производиться приготовление блюда и подберите оборудование и кухонную посуду:

- салат столичный.

Критерии оценки:

За правильный ответ выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов) и оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог: $90 \div 100$ 5 отлично; $75 \div 89$ 4 хорошо; $50 \div 74$ 3 удовлетворительно; менее 50 2 неудовлетворительно.

Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине ОП.03 Охрана труда

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Охрана труда» образовательной программы профессионального обучения, реализуемой в КГБ ПОУ ХАТ в соответствии по профессии 16675 Повар.

Формой промежуточной аттестации является зачет.

Результаты освоения дисциплины. ПК 1.1, 1.2.

Показатели оценки результата: Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбор, в соответствии с инструкциями и регламентами, способов эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья и приготовления блюд.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
2. использовать экипировочную технику;
3. принимать меры для исключения производственного травматизма;
4. применять защитные средства;
5. пользоваться первичными переносными средствами пожаротушения;
6. применять безопасные методы выполнения работ.

Должен знать:

1. особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые нормативные и организационные основы охраны труда в организации;
2. правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

по дисциплине «Охрана труда»

1. Правовые основы охраны труда.
2. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда.
3. Трудовой договор.
4. Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени.
5. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка.
6. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда.
7. Гарантии и компенсации по условиям труда.
8. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.
9. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве.
10. Виды инструктажей по охране труда. Инструкции по охране труда.
11. Специальная оценка условий труда.
12. Классы условий труда.
13. Классификация опасных и вредных производственных факторов.
14. Классификация и характеристики вредных веществ.
15. Производственный травматизм.
16. Профессиональные заболевания.
17. Сигнальные цвета и знаки безопасности.
18. Средства индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты.
19. Специальная одежда.
20. Специальная обувь и средства защиты рук.
21. Средства индивидуальной защиты органов дыхания.
22. Средства индивидуальной защиты от шума и вибрации.
23. Средства индивидуальной защиты от электрического тока.
24. Средства коллективной защиты.
25. Требования безопасности к технологическому оборудованию.
26. Требования безопасности при ведении технологических процессов.
27. Действие электрического тока на человека.
28. Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током.
29. Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
30. Освещение производственных помещений. Естественное освещение. Искусственное освещение.

31. Организация пожарной безопасности. Причины пожаров.
32. Организация пожарной охраны.
33. Система предотвращения пожаров и взрывов.
34. Система пожарной защиты.
35. Пожарная сигнализация и связь.
36. Способы и средства тушения пожаров.
37. Первичные средства пожаротушения.
38. Автоматические системы пожаротушения.
39. Первая помощь при поражении электрическим током.
40. Первая помощи при ранениях.
41. Первая помощи при ожогах.
42. Первая помощь при обморожении.
43. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.
44. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.
45. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.

Критерии оценивания: Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации
Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Дифференцированный зачет (в форме коллоквиума)

Вопросы для коллоквиума

1. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд.
2. Определить порядок текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
3. Произвести подбор моющих и дезинфицирующих средств для применения при производстве горячих блюд.
4. Техника ухода за весоизмерительным оборудованием.
5. Техника мытья вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладки на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
6. Правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.
7. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
8. Правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
9. Произвести подбор, подготовку материалов, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
10. Способы оценки, наличия, проверка органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями.

11. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
12. Оформление заявки на склад.
13. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.
14. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
15. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
16. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
19. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
20. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
21. Правила утилизации отходов.
22. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.
23. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
24. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
25. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
26. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
27. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы в овощном цехе (мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
28. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86 1.
29. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
30. Назначение супового отделения горячего цеха.
31. Организация работы раздаточной.
32. Визитная карточка предприятия общественного питания.
33. Виды варочно – жарочного оборудования.
34. Характеристика организации рабочих мест в рыбном цехе. (овощном, мясном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линия раздачи, обслуживания посетителей)
35. Характеристика организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
36. Правила эксплуатации электрических плит.
37. Правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машине.

38. Виды аппаратов для жарки и выпечки.
39. Характеристика производственной деятельности столовой
40. Виды оборудования, устанавливаемого в соусном отделении горячего цеха.
41. Виды холодильного оборудования.
42. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Решение практических задач

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
2. Произвести подбор, рационально разместить на рабочем месте повара в мясном (овощном, мясо - рыбном, птицебелье, рыбном, холодном, горячем,) цехе оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ.
3. Производить отпуск готовой кулинарной продукции
4. Оформить заявку на склад.
5. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
7. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
11. Расчет потерь при тепловой обработке овощей
12. Расчет потерь при тепловой обработке мяса
13. Заполнение калькуляционных карточек
14. Произвести отпуск готовой кулинарной продукции
15. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

Критерии оценки: 70% - «3» удовлетворительно 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично

Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Дифференцированный зачет

Вариант 1

1. Организация работы производственного участка по приготовления кулинарных изделий и блюд из теста.
2. Правила эксплуатации мармита для первых блюд
3. Определите производственную деятельность доготовочных предприятий
 - а) открытого типа б) закрытого типа
4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
5. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления картофельного пюре на 10 порций, выход 1 порции -150 гр.

Вариант 2

1. Назначение супового отделения
2. Правила эксплуатации электрических плит
3. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
 - а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
4. Дать характеристику организации рабочих мест в соусном отделении

5. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления Супа картофельного на 20 порций, выход 1 порции -500гр.

Вариант 3

1. Организация работы раздаточной.
2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе с пароконвектоматом.
3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
4. Ассортимент выпускаемой продукции столовой закрытого типа (на примере столовой техникума)

а) полуфабрикаты; б) супы в) вторые горячие блюда

5. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления соуса красного основного 300 порций, выход 1 порции-50 гр.

Вариант 4

1. Организация работы соусного отделения горячего цеха
2. Перечислить виды холодильного оборудования горячего цеха
3. Опишите последовательность организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха.
4. Дайте объяснение процессу тепловой обработки продуктов:
а) пражение; б) бланширование; в) сувид.
5. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления Солянки Домашней на 50 порций, выход 1 порции 250 гр.

Оценочные материалы итоговой аттестации

Квалификационный экзамен

Спецификация:

1. Теоретическая часть проводится в устной форме по билетам. Время на подготовку 20 минут. Время на защиту: 5-7 минут. Ответы на дополнительные вопросы: 2-3 минуты
2. Время на выполнение практической части: 4 часа
3. Перечень дидактических материалов, разрешенных к использованию в ходе практической части квалификационного экзамена:
 - 3.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (теоретическая и практическая части).
 - 3.2. Техничко-технологические карты блюд и кулинарных изделий (практическая часть).

Перечень вопросов для подготовки слушателей

Часть 1. Теоретическая часть

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
2. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей: Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
3. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.

4. Органолептическая оценка качества редиса, хрена при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
5. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
6. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение
7. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
8. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение
9. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.
10. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.
11. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошеной обезглавленной трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката
12. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
13. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
14. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.
15. Отличительные особенности приготовления производных соусов от красного основного: лукового; мадера. Органолептическая оценка качества соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Назначение.
16. Оценка качества сырья при приемке. Подготовка муки, дрожжей соли, сахара, мака, изюма, молока, воды для изготовления теста
17. Правила бракеража
18. Порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ
19. Правила составления меню
20. Основные типы механического оборудования
21. Основные типы теплового оборудования
22. Основные типы весоизмерительного оборудования
23. Основные типы холодильного оборудования
24. Режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, припускания, жарки, выпечки).
25. Признаки доброкачественности сырья и органолептические методы их определения.
26. Дать определение понятию качество продуктов.
27. Перечислите основные свойства продуктов.

28. Правила поставки продуктов.
29. Назвать основные этапы приемки товара
30. Хранение продуктов: режимы и способы.
31. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
32. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
33. Перечислить правила, осуществляющие контроль запасов сырья.
34. Способы хранения продовольственных товаров и продуктов.
35. Подготовка оборудования и требования к отпуску товаров со склада.
36. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
37. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.
38. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
39. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
40. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания.
41. Перечислите современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
42. Расскажите о методах контроля возможных хищений запасов на производстве
43. Экономический кругооборот, экономические системы
44. Законы спроса и предложение
45. Цена и ценообразование
46. Собственность, её виды и характеристика
47. Структура рынка и рыночные отношения
48. Предприятие: виды и структура
49. Трудовые ресурсы предприятия
50. Государственное регулирование занятости населения
51. Безработица, её причины и последствия
52. Понятие денег, функции и свойства
53. Сущность кредита, принципы кредитования
54. Роль государства в экономике
55. Социальная сфера экономики: социальная помощь и реабилитация
56. Понятие внешнеэкономической деятельности, внешняя торговля
57. Характерные черты и стадии менеджмента
58. Структура управления организацией, типы структур.
59. Коммуникации в управлении
60. Деловое общение, типы собеседников
61. Понятие и виды конфликтов, управление конфликтами
62. Понятие стресса и его причины
63. Организация труда и деловое общение
64. Контроль и его виды
65. Понятие маркетинга, цели и задачи
66. Система маркетинговых исследований
67. Внешняя среда предприятия
68. Потребительские рынки и их характеристика
69. Рынок предприятий
70. Понятие сегментирования рынка, факторы сегментации потребителей
71. Понятие товара, виды товаров

72. Ценообразование в маркетинге, психологическое ценообразование
73. Продвижение товаров, стимулирование сбыта.
74. Комплекс маркетинговых коммуникаций
75. Виды и назначение рекламы
76. Понятие этики. Категории этики.
77. Профессиональная этика. Профессиональные моральные нормы.
78. Деловой протокол. Виды деловых приемов
79. Деловая переписка. Виды деловых писем.
80. Деловая переписка: этические нормы; виды деловых писем; структура и оформление делового письма, языковые клише.
81. Деловая переписка по Интернету.
82. Барьеры, препятствующие успешному профессиональному общению.
83. Барьеры восприятия и понимания
84. Коммуникативные барьеры.
85. Причины возникновения барьеров и способы их преодоления.
86. Конфликтные ситуации в деловом общении. Виды конфликтов и причины их возникновения.
87. Негативные последствия и положительные функции конфликта.
88. Признаки конфликтной ситуации.
89. Структура и динамика конфликта. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.
90. Разрешение конфликта. Конструктивная стратегия поведения и способы снятия напряжения в конфликтной ситуации.
91. Управление конфликтом.
92. Деловое общение в зарубежных странах (по выбору обучающихся)
93. Перцептивная и интерактивная стороны общения
94. Коммуникативная сторона общения.
95. Невербальные средства делового общения. Кинетические средства: поза, жестикуляция, взгляд, улыбка.
96. Барьеры взаимодействия.
97. Невербальные средства делового общения.

Часть 2. Практические задания

Задание:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо на 2 порции.
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда и составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда.
1. Приготовить блюдо: «Щи боярские» на 2 порции.
2. Приготовить блюдо: «Оладьи с яблоками со сметаной» на 2 порции.
3. Приготовить блюдо: «Борщ с картофелем со сметаной» на 2 порции.
4. Приготовить блюдо: «Котлеты морковные, соус сметанный» на 2 порции.
5. Приготовить блюдо: «Суп-пюре из овощей» на 2 порции.
6. Приготовить блюдо: «Студень из говядины» на 2 порции.
7. Приготовить блюдо: «Салат мясной» на 2 порции.
8. Приготовить блюдо: «Котлеты свекольные» на 2 порции.

9. Приготовить блюдо: «Рыбу отварную с картофелем отварным, соусом польским» на 2 порции.
10. Приготовить блюдо: «Рыбу жареную с картофелем жареным и соусом томатным» на 2 порции.
11. Приготовить блюдо: «Котлеты из говядины с картофельным пюре и красным основным соусом» на 2 порции.
12. Приготовить блюдо: «Тефтели из говядины с рисом, пюре картофельное, соус красный основной» на 2 порции.
13. Приготовить блюдо: «Зразы куриные, рис отварной, масло сливочное» на 2 порции
14. Приготовить блюдо: «Блинчики с фаршем из капусты и сметаной» на 2 порции
15. Приготовить блюдо: «Оладьи с яблоками и фаршем» на 2 порции.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную программу профессионального обучения
по профессии рабочего/должности служащего 16675 «Повар»,
срок освоения – 2 месяца, очной формы обучения, разработанную краевым
государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением
«Хорский агропромышленный техникум».

Рецензия от учебного заведения на основную программу профессионального обучения по профессии "Повар" разработанную Хорским агропромышленным техникумом: Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар», разработанная Хорским агропромышленным техникумом, заслуживает высокой оценки. Программа представляет собой комплексный и структурированный курс, который позволяет слушателям освоить необходимые навыки и знания для успешной работы в сфере общественного питания.

Следует отметить, что срок освоения программы всего 2 месяца на очной форме, что делает ее особенно привлекательной для тех, кто стремится быстро начать карьеру в области кулинарии. Программа содержит как теоретические, так и практические компоненты, что способствует более полному и глубокому усвоению материала.

Курс разработан специалистами с учетом актуальных требований рынка труда и потребностей современной кулинарии.

Программа обучения включает в себя теоретические занятия, практические уроки и стажировку, что обеспечивает студентам полное понимание профессиональных процессов и позволяет применять полученные знания на практике. Преподаватели программы являются опытными специалистами в области гастрономии, что обеспечивает высокий уровень обучения и поддержку студентов на протяжении всего обучения.

Сочетание короткого срока обучения и глубокого погружения в профессиональную среду делает данную программу привлекательным выбором для тех, кто стремится быстро начать карьеру в кулинарии. Обучение на очной форме позволяет студентам лично общаться с преподавателями, задавать вопросы и получать необходимую помощь, что способствует более эффективному усвоению материала.

Слушатели, успешно проходящие обучение по данной программе, приобретут необходимые компетенции для трудоустройства в сфере общественного питания, ресторанного бизнеса и кейтеринга. Кроме того, полученный свидетельства о профессиональном образовании будет являться преимуществом при поиске работы и карьерном росте.

В целом, программа обучения по профессии 16675 «Повар» представляет собой отличную возможность для тех, кто стремится быстро войти в сферу гастрономии и начать успешную карьеру в этом востребованном направлении.

Вывод.

Хорский агропромышленный техникум продемонстрировал высокий профессионализм при разработке данной программы, учитывая специфику профессии и требования современного рынка труда. Обучающие материалы, преподаватели и оборудование соответствуют высоким стандартам качества. В целом, основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» заслуживает положительной оценки за свою эффективность, актуальность и качество подготовки специалистов в сфере общественного питания.

Рецензент:  Коркунова Т.В., преподаватель спец. дисциплин КГБ
ПОУ «Хабаровский технологический колледж».

МП

02.04.2024

РЕЦЕНЗИЯ

на основную программу профессионального обучения
по профессии рабочего/должности служащего **«16675 Повар»**,
срок освоения – 2 месяца, очной формы обучения, разработанную краевым
государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением
«Хорский агропромышленный техникум».

На рецензирование представлена основная программа профессионального обучения по профессии рабочего/должности служащего 16675 «Повар», (далее - ОППО) в составе:

учебный план,
календарный учебный график,
рабочие программы дисциплин и модуля,
программы практик,
оценочные материалы (средства),
что соответствует требованиям нормативных документов к составу ОППО.

Рецензируемая ОППО разработана в соответствии с:

Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Главной целью ОППО является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего 16675 «Повар».

Разработчики сориентировали образовательную программу и профессиональную подготовку на конкретную область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Исходя из потребностей регионального рынка труда, программа предполагает подготовку выпускников к работе в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утверждённого Приказом Минтруда России от «09» марта 2022 г. № 113н.

Профиль образовательной программы остается одним из приоритетных направлений сферы общественного питания, позволяя выпускнику получить востребованную на рынке труда специализацию.

Составители образовательной программы самостоятельно разработали профессиональные компетенции выпускника, соответствующими профессиональному стандарту, сформулировали индикаторы достижения профессиональных компетенций. Перечень профессиональных компетенций в целом соответствует трудовым функциям 1 уровня, представленных в профессиональном стандарте.

В программе выделена обязательная часть, в которую вошли обязательные дисциплины и практики формируемые профессиональные компетенции обучающегося. Данная подготовка обеспечивается следующим набором дисциплин:

Физиология питания с основами товароведения

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Для приобретения актуальных знаний в сфере производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания разработан Модуль 1, состоящий из двух разделов:

Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Практическая подготовка представлена в блоке «Практики», куда входят учебная и производственная практики. Выбранные типы практик и их объемы достаточны для приобретения слушателями умений и навыков в профессиональной деятельности повара и приобрести необходимые профессиональные компетенции, накапливать профессиональный опыт.

В блок «Итоговая аттестация» входит выполнение и защита квалификационного экзамена. Предлагаемые обучающимся задания соответствуют современным запросам общества к сфере общественного питания и осваиваемой образовательной программы. Требования к квалификационному экзамену и критерии их оценивания позволяют достоверно оценить уровень подготовленности выпускника к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы (средства) разработаны на основе принципов определенности, однозначности и надежности, что позволяет объективно и достоверно оценить результаты обучения и уровень сформированности профессиональных компетенций слушателей как по отдельным дисциплинам и практикам, так и в целом по программе. Оценочные материалы (средства) по дисциплинам, практикам и итоговой аттестации рекомендованы к использованию в рамках данной ОПО.

В учебном процессе предполагается использовать образовательные ресурсы и методические материалы, разработанные преподавателями КГБ ПОУ ХАТ, и предоставляемые федеральными электронными библиотечными системами, лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

Вывод.

Представленная на рецензию образовательная программа профессионального обучения 16675 «Повар» по структуре, планируемым образовательным результатам и условиям реализации соответствует требованиям ПС «Повар», по направлению подготовки 16675 «Повар».



Рецензент:

Горчина З.М.

Горчина З.М., директор ООО «Никас-ДВ» кафе «Провинция».

02.04.2024г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе профессионального обучения

профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар

[illegible]