

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бакальский техникум профессиональных
технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «БТПТиС»
 Н.В. Глущенко
« » 2022 г.

**Основная образовательная
программа профессионального обучения -
профессиональной подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии
«ПОВАР»**

Код профессии: 16675

2022, Бакал

Рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии Многофункционального центра прикладных квалификаций (МЦПК).

Протокол № 4 Методической комиссии МЦПК от 30.06.2022 г.

Председатель МК МЦПК
Антропова Е.А.

Утверждена приказом директора

ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева» Глущенко Н.В.

(Приказ № 4 от 30.06.22 г. «Об утверждении рабочих образовательных программ профессионального обучения и оценочных средств, реализуемых в МЦПК»)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Многофункционального центра прикладных квалификаций Кулешов И.А.

Председатель методической комиссии, методист Многофункционального центра прикладных квалификаций Антропова Е.А.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Шакирханова Наиля Муберекшаевна, преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева»

Аннотация программы

Основная образовательная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Повар» составлена в соответствии с **профессиональным стандартом Повар , утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 г. N 113н.**

Программа профессиональной переподготовки по профессии «Повар» код 16675 предназначена для обучения лиц имеющих или получающих среднее общее образование, без медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации имеющих профессию рабочего/должность служащего в целях получения новой профессии с учетом потребностей производства.

Нормативный срок обучения по профессии «Повар» (проф.подготовка) составляет **3,5 мес., 560 часов.**

В том числе теоретические занятия - 144 час.

Практические занятия - 408 час.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Уровень квалификации: 3

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» составляют:

Федеральный закон «Об образовании», принят Государственной Думой 21 декабря 2012 года. Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012 года..

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (в редакциях).

Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Приказ Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.20 г. № 885\390

Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н).

Содержание рабочей программы представлено аннотацией, рабочим учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, формой аттестации и оценочными материалами, обеспечивающими реализацию рабочей программы.

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева» (ГБПОУ БТПТиС) 456900 Челябинская область г. Бакал, ул. Леонова 12.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель реализации программы.....	5
2. Результаты обучения.....	5
3. Учебный план.....	8
4. Календарный учебный график.....	9
5. Рабочая программа	10
5.1. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	11
5.2. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Физиология питания с основами товароведения».....	12
5.3. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Экономические и правовые основы производственной деятельности»	13
5.4. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции».....	14
5.5. Содержание практической подготовки	15
6. Организационно-педагогические условия реализации программы	17
6.1. Требования к педагогическим кадрам	19
6.2. Материально- техническое обеспечение программы	19
6.3. Информационное обеспечение программы	19
7. Формы аттестации	20
8. Оценочные материалы.....	23

1. Цель реализации программы

Программа предназначена для профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар» для предприятий и организаций региона.

Цель программы: овладение обобщенными трудовыми функциями:

А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, предусматривающими следующие трудовые функции:

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

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

2. Результаты обучения

Результатом освоения основной программы профессионального обучения «Повар» являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям повара 3 уровня квалификации:

А	ОТФ «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара»
А/01.3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Необходимые	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

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

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

«Факультетский техникум имени М.Г.Ганиева»

Н.В.Глушченко

«_____» _____ 2022 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по программе профессиональной подготовки по профессии «ПОВАР»

3,4 разряд

Код: 16675

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: Лица, имеющие или получающие среднее общее образование, не имеющие профессию рабочего, должность служащего не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 3,5 мес. / 560 час.

Форма обучения: очная, очно-заочная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

№ №	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	В том числе		Форма кон- троля
			Теорети- ческие занятия	Практи- ческие занятия	
1.	Учебные предметы обще профессионального цикла	32	32	0	
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8	0	зачет
1.2	Физиология питания с основами товаро- ведения	16	16	0	зачет
1.3	Экономические и правовые основы произ- водственной деятельности	8	8	0	зачет
2.	Учебные предметы профессионального учебного цикла	104	102	2	
2.1	Технология приготовление блюд, напит- ков, кулинарных изделий	104	102	2	Квали- фикаци- онный экзамен (ИА)
3	Практическая подготовка	408	0	408	
3.1	Учебная практика: обучение в лаборатории	200		200	
3.2	Производственная практика: практические занятия на предприятиях общественного питания	208		208	Квали- фикаци- онная работа (ИА)
	Консультации	8			
ИА	Квалификационный экзамен	8			
	ВСЕГО:	560	134	410	

4.Календарный учебный график
программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

«Бакинский техникум имени М.Г.Ганиева»

Н.В.Глушенко

« _____ » 2022 г.

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	Учебные недели и нагрузка в часах													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Общепрофессиональный учебный цикл	48														
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8													
1.2	Физиология питания с основами товароведения	16	16													
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8													
2	Профессиональный учебный цикл															
2.1	Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	104		32	40	32										
3	Практическая подготовка															
3.1	Учебная практика: обучение в лаборатории	200				8	40	40	40	40	40					
3.2	Производственная практика: практические занятия на предприятиях общественного питания	208											40	40	40	24
	Консультации	8														8
ИА	Квалификационный экзамен	8														8
	ВСЕГО:	560	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

**5. Рабочая программа профессиональной подготовки
по профессии «ПОВАР»**

**5.1 Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Основы микробиологии, санитарии
и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов программы и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
1	2	3
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл		
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»		8
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание	2
	1. Понятия о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	
Тема 2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание	2
	1. Микробные и немикробные пищевые отравления. Глистные заболевания и их профилактика.	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии	Содержание	4
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Борьба с вредными привычками. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные правила приема пищевых продуктов и оценка их качества.	

**5.2 Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Физиология питания с основами товароведения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл		
«Физиология питания с основами товароведения»		16
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание Общее понятие о физиологии питания. Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании.	4
Тема 2. Оценка качества пищевых продуктов	Содержание Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Стандартизация, ее значение, виды стандартов и их основное содержание.	4
Тема 3. Основы хранения пищевых продуктов	Содержание Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы. Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование.	4
Тема 4. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов	Содержание Свежие овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов Мясо и мясные продукты Молочные продукты Яйцо и яичные продукты Пищевые жиры Зерномучные продукты Вкусовые продукты Рыба и рыбные продукты	4

**5.3 Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов				
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл						
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»		8				
Тема 1. Особенности организации (сферы обслуживания) в современных условиях рынка	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="576 600 1286 629" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 629 608 792"></td> <td data-bbox="608 629 1286 792">Сфера обслуживания и организация- понятие и основные признаки. Классификация организаций по признакам, экономическому назначению, размерам. Организационно-правовые формы организаций в сфере обслуживания.</td> </tr> </table>	Содержание			Сфера обслуживания и организация- понятие и основные признаки. Классификация организаций по признакам, экономическому назначению, размерам. Организационно-правовые формы организаций в сфере обслуживания.	2
Содержание						
	Сфера обслуживания и организация- понятие и основные признаки. Классификация организаций по признакам, экономическому назначению, размерам. Организационно-правовые формы организаций в сфере обслуживания.					
Тема 2. Рыночная цена. Способы формирования рыночной цены.	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="576 804 1286 833" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 833 608 931" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="608 833 1286 931">Экономическая сущность рыночной цены. Процесс формирования цен на товары и услуги. Факторы, влияющие на формирование цен.</td> </tr> </table>	Содержание		1	Экономическая сущность рыночной цены. Процесс формирования цен на товары и услуги. Факторы, влияющие на формирование цен.	1
Содержание						
1	Экономическая сущность рыночной цены. Процесс формирования цен на товары и услуги. Факторы, влияющие на формирование цен.					
Тема 3. Кадры и оплата труда в сфере услуг	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="576 943 1286 972" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 972 608 1070" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="608 972 1286 1070">Формы и системы оплаты труда в рыночной экономике. Оплата труда в сфере услуг.</td> </tr> </table>	Содержание		1	Формы и системы оплаты труда в рыночной экономике. Оплата труда в сфере услуг.	1
Содержание						
1	Формы и системы оплаты труда в рыночной экономике. Оплата труда в сфере услуг.					
Тема 4. Издержки производства и прибыль предприятия	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="576 1081 1286 1111" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 1111 608 1285" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="608 1111 1286 1285">Издержки (затраты) на производство и реализацию продукции (услуг). Прибыль. Виды прибыли. Прибыль предприятия как показатель эффективной деятельности.</td> </tr> </table>	Содержание		1	Издержки (затраты) на производство и реализацию продукции (услуг). Прибыль. Виды прибыли. Прибыль предприятия как показатель эффективной деятельности.	2
Содержание						
1	Издержки (затраты) на производство и реализацию продукции (услуг). Прибыль. Виды прибыли. Прибыль предприятия как показатель эффективной деятельности.					
Тема 5. Правовое регулирование защиты прав потребителей. Трудовое право.	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="576 1296 1286 1326" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 1326 608 1653" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="608 1326 1286 1653">Законодательство о защите прав потребителей. Основные понятия в сфере защиты потребителей. Права потребителя. Способы защиты прав потребителей при продаже товаров. Меры по защите прав потребителей в сфере услуг и работ. Трудовое право. Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Защита трудовых прав работников общественного питания.</td> </tr> </table>	Содержание		1	Законодательство о защите прав потребителей. Основные понятия в сфере защиты потребителей. Права потребителя. Способы защиты прав потребителей при продаже товаров. Меры по защите прав потребителей в сфере услуг и работ. Трудовое право. Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Защита трудовых прав работников общественного питания.	2
Содержание						
1	Законодательство о защите прав потребителей. Основные понятия в сфере защиты потребителей. Права потребителя. Способы защиты прав потребителей при продаже товаров. Меры по защите прав потребителей в сфере услуг и работ. Трудовое право. Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Защита трудовых прав работников общественного питания.					

**5.4. Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий»**

Наименование разделов программы и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
1	2	3
Раздел 2. Профессиональный цикл		
«Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий»		88
Тема 1. Организация рабочего места		32
Тема 1.1. Нормативные документы по организации питания	Содержание	
	1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	10
Тема 1.2. Технологическое оборудование	Содержание	
	1 Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики. Технологическое оборудование и инвентарь. Его назначение. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и условия его эксплуатации. Виды используемых машин. Машины для обработки мяса. Фаршемешалка. Рыбоочиститель. Слайсер. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Техника безопасности при его использовании. Пароконвектомат, СВЧ – печи. Их применение. Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды, фритюрницы, жарочного шкафа и т.д. Оборудование для раздачи пищи. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд, для вторых блюд. Уход за ними.	10
Тема 1.3. Охрана труда в организациях питания	Содержание	
	1 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях пита-	10

	<p>ния.</p> <p>Инструкция по охране труда повара.</p> <p>Электробезопасность при использовании оборудования.</p> <p>Оказание первой помощи.</p> <p><i>Практическое занятие:</i> оказания первой помощи пострадавшим.</p>	2
Тема 2. Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий		56
Тема 2.1. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание	
	<p>1 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>Технологии в молекулярной кухне</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ.</p> <p>Нарезка и формовка овощей.</p> <p>Блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из грибов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.</p> <p>Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.</p> <p>Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология приготовления супов и соусов.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд теста.</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	40

		<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	
Тема 2.2 Презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание		
	1	<p>Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	16

5.5. Содержание практической подготовки

Наименование вида практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 3. Практическая подготовка		408
Учебная практика	Содержание	200
	1 <p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте.</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	

	2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур</p> <p>Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	
	3	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>	
Производственная практика	Содержание		208
	1	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и ку-</p>	

	<p>линарных изделий.</p> <p>Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Подготовка по заданию повара:</p> <p>Пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Приготовление блюд из яиц.</p> <p>Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p>	2
--	---	---

	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p>	
Квалификационная пробная работа		

6. Организационно- педагогические условия реализации программы

6.1. Требования к педагогическим кадрам

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе профессиональной переподготовки:

Преподаватель: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Мастер: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

6.2. Материально- технические обеспечение

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах и мастерских.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 1 академический час (45 мин).

Реализация программы обучения рабочей профессии **16675 «Повар»** предполагает наличие учебных кабинетов: «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; «Лаборатория поварская».

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:

Парты, стулья, доска.

Оснащенный специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя (ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, лицензионное ПО, интернет, электронные образовательные ресурсы, экран).

Комплект учебно-методической документации; средства контроля (тестовые задания, экзаменационные материалы).

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории поварского дела:

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:

-рабочее место преподавателя;
-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

-комплект учебных плакатов; инструкции по охране труда;
-инструкции по электробезопасности и пожаробезопасности; калькуляторы;
-бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, комплект учебно-методической документации

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории поварского дела:

Производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

-моечная ванна
-печь конвекционная тоскана кп-4-430/330-01
-блендер погружной стальной kitchen aid artisan 5kxb2571esx
-миксер планетарный hurakan hkn-ks7
-плита индукционная hurakan hkn-icf70d
-лапшерезка starfood md150-1
-мясорубка gastromix mg-12
-фритюрница airhot ef 4
-гриль airhot-988
-пароконвектомат atesy рубикон апк-6-2/3
-холодильный шкаф бирюса 310-1
-морозильный шкаф бирюса 146
-шкаф расстоечный ават шрт-8-01э
-водоумягчитель silanos
-плита индукционная airhot ip 3500 wok
-печь свч supra
-вакуумный упаковщик redmond rvs-m020
-кофемашина hurakan hkn-me709
-подставка под пароконвектомат пка-6
-гастроёмкость gastromix gn2/3 h65
-гастроёмкость gastromix gn2/3 h20

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: ве-соизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

Оборудование мастерской повара и рабочих мест мастерской:

- рабочие места;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- набор плакатов;

- техническая документация;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении работ.
- комплект учебно-наглядных пособий;
- специальное оборудование для обучения повара.

6.3. Информационное обеспечение программы

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, электронных учебников:

Основная литература:

1. И.И. Потапова, Учет и калькуляция: учебник/ издание «Академия», 2017г-137с.
2. А.И.Здобин, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобин, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2015г-680с.
3. Л.Г.Шатун, Кулинария: учебник/ издание «Академия», 2016г-316с.
4. В.И.Богушева, Технология приготовления пищи: учебник/ издание «Феникс», 2015г-374с.
5. В.П.Золин, Технологическое оборудование ПОП: учебник/издание «Академия», 2016г-313с.
6. Т.А. Качурина, Кулинария: учебник/ издание Академия», 2014г-270с.
7. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2015 – 280с.
8. Самородова И.П, Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента./ФГАУ «ФИРО»-2е изд, 2017-192с, ТОП-50
9. Андонова Н.И., Качурина Т.А., Организация и введение процессов приготовления и оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания./ ФГАУ «ФИРО»-3е изд, 2017-256с., ТОП-50
10. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. /ФГАУ «ФИРО»-5 е изд, 2017-384с, ТОП-50
11. Володина М.В., Сопачева Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья./учебник, 2017-192с, ТОП-50
12. Габа Н.Д., Жаркова Т.В., Контроль качества продукции и услуг общественного питания./ ФГАУ «ФИРО»-2е изд, 2017-256с, ТОП-50
13. Калинина В.М., Охрана труда в организации питания./ ФГАУ «ФИРО»-2е изд, 2018-320с, ТОП-50

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для нач. проф. образования /справочник М: издательский центр «Академия», 2012.
2. Золин П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие для сред. проф. образования – М; ИРПО, издательский центр «Академия», 2011.
3. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана трудв в общественном питании» Учеб. пособие для нач. проф. образования 3-е изд. «Академия», 2011.
4. Марьихина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания учебное пособие (профессиональное образование) М: ИД «Форум», 2012.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Учебник изд 5-е , доп. и перер. – Ростов н/Д, 2011.
6. Грибов В.Д., Грузинов В.П., Экономика предприятия, учебник-практикум, М-; «Финансы и статистика», 2016.

7. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е., учебник, Экономика, М-; ИД «Форум»-ИФРА-М, 2017.
8. Складенко В.К., Экономика предприятия, учебное пособие, М-; ИФРА-М, 2015.
9. Веснин В.Р., Грибов В.Д. Экономика предприятия в схемах, учебное пособие, 2017
10. Мамедов О.Ю., Современная экономика, М-; ФЕНИКС, 2017.
11. Басовский Л.Е. Экономика отрасли: Учебное пособие \ Л.Е.Басовский и др. М.: Инфра-М, 2018.-480 с.
12. Райзберг Б.А., Курс управления экономикой: учебное пособие. СПб.: Питер, 2017.
13. Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / ред. ЮРАЙТ, 2017г.
14. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.
16. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издател. «Деан»-, 2015.- 32 с.
17. ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2015.- 32 с.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016. – 96 с.
19. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания»; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2015. 64 с.
20. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2016г.
21. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2014 г.
22. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2015г.
23. В.Т. Дунаева, Тесты и эталоны успешного усвоения: учебно-методическое пособие / РИО «Акме-проф», 2017г -97с.
24. О.М. Соловьева, Кулинария 2 частях: учебник/издательство «Академкнига», 2017г-205с.
25. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2017 г. – 326 стр.
26. В.А. Барановский, Повар-технолог: учебник/издательство «Феникс» 2016г-414с
27. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2015 -320 с.
28. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2015-432 с.
29. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2018 – 80 с.
30. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
31. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016. – 96 с.
32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
33. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2017г.
34. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2013г.

35. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2015г.

Электронные источники

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант.

<http://www.gostedu.ru/002/014/d/6/> - ГОСТы, СНИПы, СанПиНы - Нормативные документы - стандарты. Здравоохранение. Предметы санитарии и гигиены, Классификатор государственных стандартов

<http://domremstroy.ru/kraska/okr0> <http://www.gostedu.ru/002/014/d/6/8.html> -

производственная санитария и гигиена труда

www.znautovar.ru – Товароведение и экспертиза товаров

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс.

<http://www.hrm.ru/organizacija-rabochego-mesta>

www.akdi.ru/nalog/akdi.php

www.nbpublish.com/ttmag/

www.kodges.ru/

<http://advertology.ru/>

<http://www.consultant.ru>

<http://allc.spb.ru/metod>

7. Формы аттестации

Оценка качества профессионального обучения включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Формы и методы промежуточного и итогового контроля разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Промежуточная аттестация по предметам общепрофессионального цикла проводится в виде зачета. Промежуточная аттестация проводится по следующей оценочной шкале: «Зачтено» или «не зачтено».

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена, является завершающим этапом после полного курса обучения.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков трудовых действий прописанным в программе результатам обучения по данной профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда (класса, категории) при наличии.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и выполнение практической квалификационной работы в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Оценочные средства теоретического квалификационного экзамена представляют собой экзаменационные билеты, включающие в себя теоретические вопросы по основным темам профессионального учебного цикла.

Квалификационная пробная работа выдается обучающемуся индивидуально, по завершении которой оцениваются практические умения, обеспечивающие соответствующую квалификацию, уровень подготовки. Проверка практических навыков, обучающихся проводится по месту прохождения практики при выполнении квалификационной пробной работы. Экзамен по проверке практических навыков, обучающихся подтверждается заключением (оформленным в журнале по практической подготовке) с места прохождения обучения (практики), в котором указывается оценка и рекомендуемый к присвоению уровень квалификации. Обучающиеся, не сдавшие практическое задание, на теоретический экзамен не допускаются.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок по пятибальной шкале.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме, по результатам итоговой аттестации выдаются документы установленного образца.

8. Оценочные и методические материалы

Учебно- методические материалы представлены:

Рабочей программой профессионального обучения - профессиональной переподготовки по профессии «Повар», утвержденной директором ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева».

Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева».

Методические указания по выполнению обучающимися практических работ по предмету «охрана труда».

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контроль знаний по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Вариант 1

1. Микробиология это...

- а) наука, изучающая микроорганизмы
- б) наука, изучающая животных
- в) наука, изучающая насекомых
- г) наука, изучающая человека

2. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами

- а) вирусы и фаги
- б) плесневые грибы
- в) бактерии
- г) дрожжи

3. Инфекционные заболевания это...

- а) заразные заболевания, передающиеся от больного к здоровому
- б) заразные заболевания. не передающиеся от больного к здоровому
- в) незаразные заболевания
- г) нет правильного ответа

4. Заболевания, передающиеся через пищу это...

- а) венерические заболевания
- б) заболевания головного мозга
- в) пищевые инфекционные заболевания
- г) заболевания желчного пузыря

5. Симптомы сальмонеллеза

- а) тошнота, рвота, боль в животе, жидкий стул
- б) повышенная температура, жидкий стул
- в) головокружение, сыпь, бессонница
- г) слабость, головная боль, недомогание

6. Чем можно отравиться?

- а) условно- патогенными микроорганизмами
- б) ядрами косточковых плодов
- в) сырой фасолью
- г) все варианты верны

7. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

- а) носить длинные ногти
- б) красить ногти лаком
- в) носить длинные украшения, а также кольца
- г) все варианты верны

8. На какое расстояние от предприятий общественного питания устанавливают мусоросборники?

- а) 10 м
- б) 20 м
- в) 25 м
- г) 30 м

9. Дезинфекция это...

- а) меры по уничтожению грызунов
- б) меры по уничтожению насекомых
- в) меры по уничтожению микроорганизмов
- г) меры по уничтожению глистов

10. Микроорганизмы обитают:

- а) в воде
- б) в почве
- в) в воздухе
- г) везде

11. Как называют контроль за качеством продукции?

- а) бракераж
- б) бракование
- в) брак
- г) бракеровка

ЭТАЛОН

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	б	а	в	а	г	г	в	в	г	а

Контроль знаний по предмету «Физиология питания с основами товароведения» 1 ВАРИАНТ

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

- А) физиология питания
- Б) товароведение
- В) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- А) 4 ккал
- Б) 6.8 ккал
- В) 12 ккал

3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

- А) углеводы
- Б) белки
- В) жиры

4. Дайте определение энергетической ценности пищи:

- А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
- Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.
- В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств

- А) экспертный
- Б) органолептический
- В) социологический

6. Физический процесс происходящий при хранения продуктов

- А) увлажнение и высыхание
- Б) плесневение, гниение
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

7. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

8. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) укроп
- Б) шпинат
- В) арбуз

9. Апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

10.Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) икра
- Б) мясо
- В) рыба

11.Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) остывшее.
- Б) мороженное
- В) парное

12.Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

- А) мясо молодняка
- Б) телятина
- В) говядина.

13. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

- А) сливочное масло
- Б) маргарин
- В) говяжий жир

14.Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок

- А) простокваша
- Б) йогурт
- В) сметана

15. Молоко нагретое до нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта.

Срок хранения до 4 суток.

- А) стерилизованное молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) топленое молоко

2 Вариант

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2.От каких факторов зависит обмен веществ:

- А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
- Б) имени, места проживания, среды обитания
- В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- А) уменьшается
- Б) увеличивается
- В) никак не изменяется

4.Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара

- А) плесневение, гниение, брожение
- Б) увлажнение и высыхание
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей

- А) экспертный
- Б) органолептический
- В) социологический

6. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

7. К группе томатных овощей относят

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) тыква

8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) сахар
- Б) фрукты
- В) мёд

11. Кисломолочный диетический продукт

- А) йогурт
- Б) сметана
- В) сливки

12. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

14. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

15. Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.

- А) бифштекс
- Б) бефстроганов
- В) шашлык

16. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения – до четырёх месяцев.

- А) топленое молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) стерилизованное молоко

3 Вариант

1. Какое из приведённых ниже определений физиологии питания является верным?

- А) Физиология питания - это область науки живого организма
- Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека
- В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
- Б) 7 ккал
- В) 9 ккал

3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

- А) Минеральные вещества
- Б) Витамины
- В) Белки

4. Рациональное сбалансированное питание

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

5. Энергетической ценностью пищи называется

- А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
- Б) Суточный расход энергии
- В) Сбалансированное питание человека

6. Метод определения качества продуктов на основе решения, принимаемого экспертами

- А) экспертный
- Б) органолептический
- В) социологический

7. Фитонциды содержатся в

- А) Помидорах
- Б) Хурме
- В) Луке

8. К клубнеплодам относят

- А) Редис, брюкву, свёклу
- Б) Редьку, петрушку, репу

В) Картофель, батат, топинамбур

9. По массе яйца бывают

- А) диетические
- Б) 1 категории
- В) вареные

10. Биологический процесс, происходящий при хранении товара

- А) плесневение, гниение, брожение
- Б) увлажнение и высыхание
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

11. По консистенции масла бывают

- А) жидкие
- Б) животные
- В) растительные

12. Какой овощ не относится к капустным овощам

- А) Брокколи
- Б) Батат
- В) Кольраби

13. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

14. Молоко, производимое путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания:

- А) топленое молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) стерилизованное молоко

15. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

ЭТАЛОН

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

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1. В переводе с греческого языка слово «экономика» означает:

- а) искусство ведения домашнего хозяйства;
- б) организация хозяйства по территориальному признаку;
- в) рациональное распределение материальных благ.

2. Основной вопрос, который решает экономика:

- а) что производить?
- в) для кого производить?
- б) как производить?
- г) все перечисленные выше.

3. Найдите в приведенном списке характеристики, присущие любому налогу.

- а) обязательность уплаты
- б) справедливость
- в) пропорциональность доходу
- г) законодательное установление

4. Каков порядок предоставления дополнительного отпуска и сокращенного рабочего дня при работах с вредными условиями труда ?

- а) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется по результатам проведения аттестации рабочих мест по условиям труда;
- б) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в соответствии с трудовым договором;
- в) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в соответствии со «Списком производств, цехов, профессий и должностей с вредными условиями труда, работа в которых дает право на дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день» только по фактически отработанному времени во вредных условиях труда.

5. Отметьте неверный ответ. Дополнительные оплачиваемые отпуска положены:

- а) за работу с вредными или опасными условиями труда
- б) с ненормированным рабочим днем
- в) работающим инвалидам-до 60 календарных дней

6. Сверхурочная работа разрешается:

- а) не более 4 час. в течение двух дней подряд и 120 час. в год.
- б) не более 8 час в течение двух дней подряд.
- в) не более 2 часов ежедневно.

7. Экономическая наука изучает:

- а) природные явления;
- б) поведение человека в быту;
- в) методы рационального хозяйствования.

8. Падение покупательской способности денег называется:

- а) инфляцией;
- б) дефляцией;
- в) эмиссией.

9. Превышение доходов государства над его расходами называют бюджетным (ой)

- а) сальдо

- б) балансом
- в) профицитом
- г) прибылью

10. Постепенная утрата ОПФ своей потребительской стоимости, происходящая не только в процессе их функционирования, но и при их бездействии (разрушение, коррозия), это:

- а) моральный износ оборудования
- б) физический износ оборудования
- в) обесценивание ОПФ

11. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации (ст.100 ТК РФ)?

- а) Правилами внутреннего трудового распорядка организации;
- б) распоряжением руководителя подразделения.

12. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю (ст.93 ТК РФ)?

- а) 36 часов;
- б) 40 часов;
- в) 42 часа.

ЭТАЛОН

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
а	а,б,д	в	в	а	в	а	в	в	б	б	б

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИЯ

Практическая квалификационная работа.

Выполнение квалификационной (пробной работы).

Практические задания выполняются по месту прохождения практики по индивидуальным заданиям в рамках программы производственного обучения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Экзаменационный билет № 1 по профессии «Повар»

1. Виды каш. Общие правила варки каш. Приготовление каш различной консистенции.
2. Простые формы нарезки корнеплодов, их характеристика. Оборудование и инвентарь для нарезки овощей. Значение правильной нарезки.
3. Защита квалификационной работы.

Экзаменационный билет № 2 по профессии «Повар»

1. Особенности варки бобовых. Блюда и гарниры из бобовых, приготовление, отпуск, требование к качеству, условия и сроки хранения.
2. Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.
3. Защита квалификационной работы.

Экзаменационный билет № 3 по профессии «Повар»

1. Общие правила жарки мяса и изделий из котлетной массы основным способом.
2. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы: камбалы, трески, пикши, судака, сома, рыбы-сабли, наваги. Способы размораживания рыбы.

3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 4
по профессии «Повар»**

1. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбы. Используемое оборудование.
2. Технологический процесс обработки мяса.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 5
по профессии «Повар»**

1. Блюда и гарниры из макаронных изделий, правила приготовления, отпуск, требование к качеству, условие и сроки хранения.
2. Хлеб, питательная ценность, классификация,
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 6
по профессии «Повар»**

1. Блюда и гарниры из вареных овощей, приготовление, отпуск, требование к качеству, условие и сроки хранения.
2. Санитарные требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов, кулинарных изделий и обслуживанию потребителей.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 7
по профессии «Повар»**

1. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из говядины. Используемое оборудование и инвентарь.
2. Санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 8
по профессии «Повар»**

1. Порядок составления калькуляции: определение калькуляции, характеристика калькуляционных карточек, составление калькуляции блюда.
2. Пряности, приправы, поваренная соль, их значение в питании, виды, требования к качеству и хранение.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 9
по профессии «Повар»**

1. Характеристика вспомогательных приемов тепловой обработки: пассерование, опаливание, ошпаривание (бланширование), размораживание.
2. Технологический процесс обработки мясных субпродуктов.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 10
по профессии «Повар»**

1. Кулинарная характеристика блюд из творога, приготовление, отпуск, требование к качеству, условия и сроки хранения.
2. Классификация соусов, их значение в питании.
3. Защита квалификационной работы.

Экзаменационный билет № 11

по профессии «Повар»

1. Блюда и гарниры из жареных овощей, приготовление, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Крупа, питательная ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, хранение, применение в кулинарии.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 12
по профессии «Повар»**

1. Классификация супов. Значение супов в питании.
2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из свинины и баранины.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 13
по профессии «Повар»**

1. Классификация холодных блюд и закусок. Значение в питании.
2. Виды теста и изделий из него. Разрыхлители.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 14
по профессии «Повар»**

1. Ассортимент сладких блюд и напитков, значение в питании.
2. Свежие плоды, значение их в питании, классификация, требования к качеству.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 15
по профессии «Повар»**

1. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из птицы.
2. Кулинарная характеристика блюд из яиц. Обработка яиц.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 16
по профессии «Повар»**

1. Холодильные шкафы, назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Мясо домашней птицы, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, маркировка, хранение.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 17
по профессии «Повар»**

1. Виды рубленой массы.
2. Оборудование для чистки и нарезки овощей.
3. Защита квалификационной работы.

**Экзаменационный билет № 18
по профессии «Повар»**

1. Панировка (определение, характеристика, использование).
2. Сборники рецептур и технологических карт, построение и порядок использования.
3. Защита квалификационной работы.