Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР» ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ *ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ*

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

Челябинск, 2024 г.

ОДОБРЕНА
На заседании
_____ ЦК
Протокол №_____
«___»_____20___г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по практике
_____Г.Н. Любченко
«__»_сентября_20 24 г

Рабочая программа основной программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» программы профессиональной подготовки *(повышение квалификации)* разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, в соответствии с примерной профессиональной программой повышения квалификации 12901 «Кондитер» для профессиональных образовательных организаций и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным директором Техникума

Авторы:

Белоусова Г.П.- преподаватель ГБПОУ «ЧГППГТ им. А.В. Яковлева»
Власова Е.Н. – методист ГБПОУ «ЧГППГТ им. А.В. Яковлева»

стр.

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**	**9**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ 12901 КОНДИТЕР

Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения.

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессии рабочего) содержит комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации по профессии «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты от 7 сентября 2015 г. №597н «Об утверждении Профессионального стандарта по профессии «Кондитер».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

– Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер».

–

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы профессиональной подготовки (повышения квалификации)по профессии рабочего допускаются лица, на базе среднего профессионального образования.

Обучение сочетает теоретическое обучение и практическое.

Теоретический курс обучения в объеме - 60 ч.

Практический курс обучения в объеме – 110 ч.

Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством.

При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.3 Область применения программы

Программа профессионального обучения программы повышения квалификации 12901 Кондитер используется в профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области «Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.4 Место профессиональной программы **в структуре основной профессиональной образовательной программы:** относится к дополнительным профессиональным программам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальности. Изучение дополнительной профессиональной программы 12901 «Кондитер»

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Трудовые функции (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	A/02.3	

Характеристика обобщенных трудовых функций

A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ 12901 «КОНДИТЕР»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум»

«Согласовано»
_____
« » _____2022г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В.Яковлева»
_____Е.Б.Валахов

Учебный план
программы повышения квалификации
по профессии 12901 Кондитер, 2 разряда

Цель: профессиональная подготовка
Категория слушателей**:** студенты, получающие среднее профессиональное образование по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Срок обучения: 170 часов
Режим занятий: 12 часов в неделю
Форма обучения: очная

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
	Обязательная часть циклов ОПОП				
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	***14***	***13***	***1***	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	3	1	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10		зачет
П.00	***Профессиональный цикл***				зачет
ПМ.01	***Приготовление хлебобулочных, мучных и***	***38***	***24***	***14***	зачет

	кондитерских изделий				
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	38	24	14	зачет
УП.01	**Учебная практика (производственное обучение)**	**80**		**80**	зачет
ПП.01	**Производственная практика**	**30**		**30**	зачет
	Консультации				
ИА.00	**Итоговая аттестация**	**8**		**8**	диф. зачет
	Всего	**170**	**37**	**133**	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	недели																		Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
		Часов в неделю																		
ОП. 00.	Общепрофессиональный цикл	14																		**14**
МП. 00	Профессиональный цикл		12	12	14															**38**
ПП	Производственное обучение					14	14	14	14	14	14	14	16	14						**110**
	консультации																			
	Квалификационный экзамен														8					**8**
	ИТОГО:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**170**

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	12	12	-	-
2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	12	12	-	-
	ИТОГО:	24	24	-	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.

Характеристика способов кулинарной обработки.

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделении.

Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.

Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения

Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.04«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Потребности. Свободные экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Факторы производства.	2	1	1	-
2	Государственный бюджет. Государственный долг.				-
3	Основы налоговой системы				-
4	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики				-
5	Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота				-
6	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования				-
	ИТОГО:	2	1	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Введение. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Типы экономических систем. Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура Прибыли. Планированные прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента. Расчет факторов производства

Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Государственный долг и его структура. Налоги. Система функционирования налоговых органов. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятия налогов. Виды налогов. Расчет различных видов налогов

Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Предпринимательство: понятие, виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое

Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Производственная программа, товарооборот: понятие, содержание, назначение. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания

Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

П.00 Профессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

А. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	24	14	38
	ИТОГО	24	14	38

Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

1.	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
2.	Организация работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Практическое занятие: Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Тема 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.	Требования к качеству. Безопасности пищевых продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
2.	Сборник рецептур изготовления кулинарной и шоколадной продукции
3.	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
4.	Технология изготовления кондитерской и шоколадной продукции
5.	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
6.	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Практические занятия:

Приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.

Реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Учебная практика	**80**	**8**	**72**	
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.	8	8	-	-
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	72	-	**72**	-
	Производственная практика	**30**		**30**	
3	Инструктаж по технике безопасности на предприятии	4	4	-	-
4	Выполнение заданий и инструкций кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	26	-	26	
	ИТОГО	**110**	**12**	**102**	**Кв. экзамен**

Рабочая программа
Учебная практика

1.	**Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.** Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности4 Требования безопасности труда на рабочих местах.
2	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий** Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Приготовление дрожжевого теста. Формирование и выпекание различных простых хлебобулочных изделий. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление различных полуфабрикатов для торта и пирожных. Приготовление печенья, пряников. Украшение и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.

Производственная практика.

3	**Инструктаж по технике безопасности на предприятии** Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с квалификационными требованиями кондитера 3-го и 4-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

4	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию повара Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими 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.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация производства»:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, посуда, приборы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

Технические средства обучения:

Оборудование учебной базовой столовой:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 304с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.ПЗолин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2017 . – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд.,стер. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.

Дополнительная литература:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

3. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003

3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии «Кондитер» 3-го и 4-го разрядов.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

8. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные и методические материалы

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Микробиология – это

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
В. наука, изучающая развитие биологии как науки
Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

2. Ученый, который открыл микробы

А. Роберт Кох
Б. Луи Пастер
В. Антоний Левенгук
Г. Мечников И. И.

3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

А. передвижение и питание
Б. дыхание и размножение
В. обезвоживание и сморщивание
Г. питание и размножение

4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

А. аэробы
Б. условные анаэробы
В. Анаэробы

5. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

А. 0-5°С

Б. 5-15°С

В. 35-37°С

Г. 25-35°С

6. При какой температуре протекает метод пастеризации?

А. 30-60°С

Б. 60-90°С

В. 90-100°С

Г. 100-120°С

7. Где заражается мясо здорового скота?

А. при жизни животного

Б. при транспортировке

В. при убое

Г. при кормлении

8.Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?

А. так вкуснее

Б. так уменьшается срок приготовления блюд

В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы

Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

9. Каким образом в молоко попадают микробы?

А. от больных животных

Б. от мух

В. от кормов

Г. от воды

10. Способ обезвреживания молока при температуре 63…95°С

А. пастеризация

Б. стерилизация

В. ультрастерилизация

Г. Кипячение

11. Какая рыба называется свежей?

А. замороженная

Б. охлажденная

В. заснувшая

Г. Живая

12. При какой температуре рыба считается охлажденной?

А. +5…0°С

Б. 0…-5°С

В. -5…-7°С

Г. -7…-8°С

13. Бактерицидная фаза молока – это…

А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени

Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко

В. период времени до стерилизации

Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

14. … возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.

А. пищевые инфекции

Б. пищевые отравления

В. зоонозы

Г. микотоксикозы

15. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

А. холера

Б. брюшной тиф

В. дизентерия

Г. вирусный гепатит А

16. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба –Ботулинуса

А. стафилококковое отравление

Б. ботулизм

В. фузариотоксикозы

Г. Афлотоксикозы

17. Как проявляются глистные заболевания у человека?

А. тошнота, головокружение, плохой аппетит

Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес

В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

Г. быстрый рост, отсутствие аппетита

18. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

А. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год

Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года

В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет

Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство

19. Основное требование к планировке помещений ПОП

А. последовательность и поточность

Б. перекрещивание потоков сырья

В. перекрещивание готовой продукции

Г. перекрещивание полуфабрикатов

20. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А. иметь короткую стрижку

Б. иметь маникюр

В.работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

21. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

А. повышение влажности обрабатываемого продукта

Б. проведение работ под слоем воды

В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования

Г. отказ от данного вида работы

22. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

А. фарфоровую

Б. стеклянную

В. из нержавеющей стали

Г. Цинковую

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

А. рыба съедобная

Б. рыба соленая

В. рыба сырая

Г. рыба сом

24. Для чего наПОП проводят профилактические меры?

А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

Б. чтобы пища была вкуснее

В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели

Г.чтобы продукты дольше хранились

25. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией
А. 0,5%

Б. 0,2%
В. 0,5%
Г. 5%

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Вариант 1

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
а) 3.5 ккал
б) 3.75 ккал
в) 4.0 ккал
г) 9 ккал
2. Каких белков не существует:
а)полноценных, не полноценных
б)заменимых, незаменимых
в)насыщенных, ненасыщенных
г) животных, растительных
3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде:
а) клетчатка
б) сахароза
в) крахмал
г) гликоген
4. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
а) увеличивается
б)уменьшается
в) никак не изменяется
г) понижается
5. Группа, в состав которой входят только моносахариды:
а) глюкоза, манноза, мальтоза, клетчатка
б) глюкоза, фруктоза, галактоза, манноза
в) крахмал, гликоген, клетчатка, инулин
г) сахароза, лактоза, фруктоза, гликоген
6. Группа, в состав которой входят только макроэлементы:
а) кальций, фосфор, фтор, медь,
б) магний, железо, сера, натрий
в) йод, фтор, цинк, медь
г) железо, калий, натрий, фтор
7. Питательные вещества, расщепление которых в желудке человека происходит благодаря наличию в кишечном соке фермента полипептидазы, называются:
а) белки
б) жиры
в) углеводы
г) минеральные вещества
8. Процесс накопления питательных веществ организмом человека, называется:
а) катаболизация
б) декстринизация
в) диссимиляция
г) ассимиляция
9. Суточная потребность минерального вещества калия для здорового взрослого человека составляет:
а) 10 мг
б) 1 г
в) 3,5 г

г) 10 г
10. Минимальный суточный расход энергии основного обмена взрослого организма человека, составляет примерно:
а) 590 ккал
б) 680 ккал
в) 840 ккал
г) 960 ккал
11. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного рациона питания здоровых людей средней физической активности составляет:
а) 1:1,1:4
б) 1:1:4
в) 1:1,1:4,8
г) 1:1,3:5
12. Витамин В6 является:
а) жирорастворимым витамином
б) водорастворимым витамином
в) витаминоподобным веществом
г) не растворимым веществом
13. Дефицит витамина РР называется:
а) бери-бери
б) "куриной слепотой"
в) пеллагрой
г) рахит
Вариант 2
1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г жира:
а) 4.3 ккал
б) 9.0 ккал
в) 12.4 ккал
г) 4 ккал
2. Дайте определение жирам –это:
а)сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
б)сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
в)сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород
г) сложные органические соединения различной химической природы
3.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
г) старения и режима питания
4. Аскорбиновая кислота - это
а) витамин А
б) витамин С
в) витамин Д
г) витамин РР
5. Группа, в состав которой входят только насыщенные жирные кислоты:
а) стеариновая, капроновая, олеиновая, линолевая
б) масляная, стеариновая,арахидоновая, олеиновая,
в) стеариновая, пальмитиновая,капроновая, масляная
г) капроновая, масляная, пальмитиновая, линоленовая
6. Группа, в состав которой входят только микроэлементы:
а) кальций, фосфор, фтор, медь,
б) магний, железо, сера, йод
в) йод, фтор, цинк, медь
г) железо, калий, натрий, фтор

7. Питательные вещества, расщепление которых в желудке человека происходит благодаря наличию в кишечном соке фермента липаза, называются:
а) белки
б) жиры
в) углеводы
г) минеральные вещества
8. Процесс расходования питательных веществ организмом человека, называется:
а) диссимиляция
б) ассимиляция
в) анаболизм
г) декстринизация
9. Суточная потребность минерального вещества натрия для здорового взрослого человека, составляет:
а) 10 мг
б) 1 г
в) 10 г
г) 2,4 г
10. Минимальный суточный расход энергии взрослого организма человека занятого умственным или физическим трудом, составляет примерно:
а) 600 ккал
б) 1100 ккал
в) 1450 ккал
г) 1800 ккал
11. Соотношение белков, жиров и углеводов ежедневного рациона питания лиц занятых физическим трудом составляет:
а) 1:1:4
б) 1:1,1:4
в) 1:1,3:5
г) 1:1,1:4,8
12. Витамин Е является:
а) жирорастворимым витамином
б) водорастворимым витамином
в) витаминоподобным веществом
г) не растворимым веществом
13. Дефицит витамина В1 называется:
а) бери-бери
б) "куриной слепотой"
в) пеллагрой
г) рахит

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант 1.

1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
а) покрытую съемными абразивными сегментами;
б) гладкую;
в)покрытую несъемными сегментами.
5.Назовите рабочие органы мясорубки.
а) рабочий вал с лопастями;
б) шнек;
в) подрезная.
6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

7. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
8. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
10. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
11. Перечислите машины для обработки мяса.
12. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
13 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.
14. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
а) тены;
б) пароводяная рубашка;
в) манометр.
15. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
16. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
17. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
а) разнообразные блюда,
б) различные полуфабрикаты;
в) продукция из определенного вида сырья
18. Дать определение понятию « Технологическая линия».
19. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
20. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.
21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций рассольника «Ленинградского» по второй колонке в ноябре?
22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления 45 порций щи из квашеной капусты с картофелем по 1 колонке в феврале?
23. Составить технологическую карту на солянку грибную на 54 порции?

Калькуляция и учет

1 К товарам в общественном питании относятся
1. столовые приборы и посуда
2. кухонная посуда и инвентарь
3. холодные закуски
4. оборудование

2 К видам учета на ПОП не относится
1. оперативный
2. транспортный
3. статистический
4. бухгалтерский

3 Для текущего руководства и деятельности фирмы используется учет
1. бухгалтерский
2. оперативный
3. хозяйственный
4. статистический

4 В натуральных измерителях учитывают
1. количество работников на предприятии
2. рабочее время
3. материальные ценности
4. заработную плату

5 Главный бухгалтер подчинятся

1. менеджеру
2. начальнику отдела кадров
3. налоговой службе
4. руководителю предприятия

6 На ПОП проводят хозяйственные операции по
1. приему заказов на проведение банкета
2. размещению гостей за столиками
3. передаче продуктов из кладовой на кухню
4. музыкальному сопровождению банкета

7 Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так
1. последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
2. последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу
3. последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
4. последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 9

8 Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается
1. вес брутто
2. вес нетто
3. отходы при первичной обработке
4. выход полуфабриката

9 Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта
1. 4200 кг
2. 420 кг
3. 42 кг
4. 4,2 кг

10 Ограниченную материальную ответственность на ПОП несет
1. повар
2. кладовщик
3. бармен
4. грузчик

11 Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по
1. приему и хранению ценностей
2. обработке продуктов
3. отпуску и продаже продуктов
4. составлению отчетов

12 Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если
1. невозможно разграничить ответственность каждого работника
2. работа осуществляется в несколько смен
3. так решает заведующий производством
4. это решение работника

13 При оформлении документа нельзя
1. использовать ручку синего или черного цвета
2. допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью
3. итоговые суммы дублировать прописью
4. составлять его в момент совершения хозяйственной операции

14 К документам производства не относится
1. план – меню
2. товарная книга
3. накладная на внутреннее перемещение
4. дневной заборный лист

15 Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в
1. граммах и килограммах
2. граммах и литрах

3. килограммах и штуках
4. граммах и штуках

16 Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на
1. салаты
2. гарниры
3. супы
4. блюда из яиц и творога

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Часть А. Тестовое задание

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 35 минут. Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят……
а) к химическим разрыхлителям
б) к биологическим разрыхлителям
в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?а) кармин
б) тартразин
в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.а) 1:3
б) 1:2
в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?а) дрожжевое опарное тесто
б) дрожжевое безопарное тесто
в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнета) в тесто положено мало соли
б) тесто перекисло
в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливаюта) яично-молочный сироп
б) яично-сахарную массу
в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливаюта) из бисквитного теста
б) из песочного теста
в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используюта) с небольшим содержанием клейковины
б) муку с «сильной» клейковиной
в) муку с очень «слабой» клейковиной

9.Заварной крем используют :
а) для украшения изделий
б) для склеивания и смазывания пластов
в) для заполнения заварных изделий

10.Нонпарель приготавливают……
а) из сахарной посыпки

б) из готовой помады
в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
а) основной бисквитный п/ф.
б) масляный бисквитный п/ф.
в) бисквит «буше»
12. Температура хранения столовых яиц?
а) от 0 до 20 градусов
б) не выше 20 градусов
в) от 0 до – 2 градусов
13.Какой крем используют для торта «Сказка»?
а) «шарлот» шоколадный
б) «глясе»
в) сливочный основной
14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
а) 36 часов
б) 72 часа
в) 6 часов
15.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
а) механическим
б) химическим
в) биологическим
16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
а) сахар-рафинад;
б) жидкий сахар;
в) инвертный сахар.
19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:
а) мед;
б) инвертный сахар;
в) патока;
г) солод.
20. Перед использованием в производстве патоку:
а) пропускают через сито;
б) разводят в воде;
в).подогревают
21. Солод - это
а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности:
г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
22.Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:
а) саломас;
б) маргарин;
в) пекарский жир;

г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

а) красители;

б) ароматические вещества;в) эссенции.

В) Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании. Время выполнения задания – 25 минут. **Задание** 1

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобныхи 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий .
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования ккачеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить этона практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям

Задание 2

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобныхи 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий.
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования ккачеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить этона практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Задание 3

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожковпеченых из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования ккачеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как недопустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

4 Программы учебных дисциплин (модулей)ОП.00 Общепрофессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине ОП.01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Пищевые вещества	0.5	0.5		-
2	Микробы и их значение	0.5	0.5		-
3	Пищевые отравления, их профилактика	0.5			-
4	Основы гигиены и санитарии	0.5		0.5	
	ИТОГО:	2	1	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Химический состав человека. Обмен веществ и энергии. Режим питания. Факторы, влияющие на усвояемость пищи

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессових жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасностьбактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции: источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевыхинфекций.

Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериальногопроисхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобнымипродуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Глистные заболевания. Причины заражения. Меры предупреждения

Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания.Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Практическая работа:

Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.02«Основы товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Введение в товароведение пищевых продуктов. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	2	1	**1**	-
2	Зерно - мучные товары				-
3	Мясо и молочные продукты. Яичные продукты.				-
4	Рыба и рыбные продукты				-
5	Пищевые жиры. Вкусовые товары.				-
	ИТОГО:	2	1	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Характеристика основных веществ пищевых продуктов. Витамины. Пищевая ценность, классификация, кулинарное использование овощей, плодов, грибов. Товарное качество свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Ассортимент и товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения**.**

Зерномучные товары: мука, крупы, макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование. Показатели и градации качества, дефекты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Классификация мяса убойных животных и птицы. Требования к качеству мяса, условия и сроки хранения. Молочные товары: молоко, кисломолочные продукты. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование. Оценка качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения молочных продуктов. Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент, химический состав, товароведная характеристика яйца и продуктов его переработки.

Рыба, рыбные продукты, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства. Химический состав. Кулинарное использование рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Пищевые жиры. Классификация пищевых жиров, их характеристика. Химический состав. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Краткая товароведная характеристика: растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по идентифицирующим признакам, ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре для маргарина, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектами, условиям и срокам хранения. Вкусовые товары: чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Оценка качества, упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения чая и кофе.

Практические работы:

Распознавание ассортимента пищевых продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта

Распознавание ассортимента пищевых продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Охрана труда в предприятиях общественного питания. Машины для обработки овощей, картофеля, мяса и рыбы	2	1	1	-
2	Машины для обработки муки и теста. Холодильное и весоизмерительное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.				-
3	Экскурсия на предприятие общественного питания				-
4	Тепловое оборудование.				-
	ИТОГО:	2	1	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Производственный травматизм. Профессиональные заболевания. Производственная санитария. Вредные производственные факторы. Пожарная безопасность. Средства тушения. Действия в случае пожара. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Первая помощь при поражении электрическим током. Введение, основные понятия, цель, задачи оснащения оборудованием предприятия.

Общие сведения о машинах. Классификация. Основные части и детали машин. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальные приводы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Картофелечистки. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезки. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Мясорубки. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Машины для измельчения мяса и рыбы, для нарезки блоков из рыбы и субпродуктов; для очистки рыбы, для рыхления мяса.

Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления. Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.

Общие сведения о тепловом оборудование. Сковороды с непосредственным обогревом. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Жарочные шкафы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Пекарные шкафы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Плиты. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации. Водогрейное оборудование. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.

Практические работы: Ознакомление с технологическим оборудованием на предприятии общественного питания, видами, изучение устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.04«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Потребности. Свободные экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Факторы производства.	2	1	1	-
2	Государственный бюджет. Государственный долг.				-
3	Основы налоговой системы				-
4	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики				-
5	Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота				-
6	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования				-
	ИТОГО:	2	1	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Введение. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Типы экономических систем. Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура Прибыли. Планированные прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента. Расчет факторов производства

Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Государственный долг и его структура. Налоги. Система функционирования налоговых органов. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятия налогов. Виды налогов. Расчет различных видов налогов

Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Предпринимательство: понятие, виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое

Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Производственная программа, товарооборот: понятие, содержание, назначение. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания

Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

П.00 Профессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	1	2
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	1	2
	ИТОГО	2	2	4

Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.	Организация рабочего места в заготовочных цехах
2.	Организация рабочего места в доготовочных цехах
3.	Учёт сырья и готовых изделий на производстве
4.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
5.	Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
6.	Приготовление, подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
2.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
3.	Кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья
4.	Кулинарная обработка мяса и птицы
5.	Тепловая обработка продуктов
6.	Супы
7.	Соусы
8.	Овощные блюда и гарниры
9.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
10.	Горячие блюда
11.	Блюда из яиц и творога
12.	Холодные блюда и закуски.
13.	Сладкие блюда и напитки
14.	Изделия из теста
15.	Работа со Сборником рецептур

Практические занятия:

Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов: простая нарезка картофеля, корнеплодов, капусты, лука, моркови и др. овощей. Определение массы отходов при механической обработке.

Оценка качества рыбы, мяса, птицы. Механическая кулинарная обработка рыбы, мяса, птицы. Приготовление рыбных и мясных полуфабрикатов. Определение массы отходов. Оценка качества полуфабрикатов.

ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	1	2
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	4	6
	ИТОГО	3	5	8

Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.	Организация рабочего места в заготовочных цехах
2.	Организация рабочего места в доготовочных цехах
3.	Учёт сырья и готовых изделий на производстве
4.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
5.	Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
6.	Приготовление, подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
2.	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
3.	Кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья
4.	Кулинарная обработка мяса и птицы
5.	Тепловая обработка продуктов
6.	Супы
7.	Соусы
8.	Овощные блюда и гарниры
9.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
10.	Горячие блюда
11.	Блюда из яиц и творога
12.	Холодные блюда и закуски.
13.	Сладкие блюда и напитки
14.	Изделия из теста
15.	Работа со Сборником рецептур

Практические занятия:

Приготовление супов.
Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
Приготовление блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и птицы.
Приготовление блюд из яиц и творога.
Приготовление холодных блюд.
Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
1.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	1	2
2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	1	2
	ИТОГО	2	2	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем в часах***
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		***1***
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		***1***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***0.5***
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	***0.5***
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	
	Лабораторные и практические занятия	***1***
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	*1*

	приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		***2***
МДК. 03.02. **Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**		***2***
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***0.5***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	Лабораторные и практические занятия	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*0.5*
Тема 2.2 *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	***Содержание***	***0.5***
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Лабораторные и практические занятия	***0.5***
	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	*0.5*
Всего		***4***

ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
1.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	2
2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	2
	ИТОГО	2	2	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся***	***Объем в часах***
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		***2***
МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		***2***
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	***0.5***
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***0.5***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Лабораторные и практические занятия	***1***
	Практическое занятие №1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	*1*

	2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		***2***
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		***2***
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***0.5***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные и практические занятия	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	*1*
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*	***Содержание***	***0.5***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в	

	различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные и практические занятия	***1***
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	*1*
Всего		***4***

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Учебная практика	**10**	**0,5**	**9,5**	
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.	0.5	-		-
6	Приобретение навыков приготовления супов	1	-	1	
8	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	1	-	1	
9	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	-	1	
10	Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы	2	-	2	
11	Приобретение навыков приготовления блюд из мяса и птицы	2	-	2	
13	Приготовление сладких блюд и напитков	1	-	1	
14	Приготовление холодных блюд и закусок	1	-	1	
15	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	1,5	-	1,5	
	Производственная практика	**20**	**-**	**20**	
17	Инструктаж по технике безопасности на предприятии	0.5	-		-

18	Приготовление простых блюд из овощей и грибов	0,5	-	0,5	
19	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	-	1	
20	Приготовление простых супов и соусов	1	-	1	
21	Приготовление простых блюд из рыб	2	-	2	
22	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	2	-	2	
23	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.	1		1	
24	Приготовление простых сладких блюд и напитков	1	-	1	
25	Приготовление простых мучных блюд и из теста с фаршем	1	-	1	
	ИТОГО	**20**	**-**	**20**	**Кв. экзамен**

Рабочая программа
Учебная практика

1.	**Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.** Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре
2	**Отработка навыков нарезки хлеба** Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.
3	**Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод** Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами.

4	**Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи** Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса. Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание. Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов. Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины. Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов. Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки. Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.
5	**Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов** Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов
6	**Приобретение навыков приготовления супов** Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассерованных овощей, муки, томатного пюре, льезона. Овладения навыками пассерования свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок, Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов.
7	**Приобретение навыков приготовления соусов** Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приобретение навыков в приготовлении горячих соусов: соуса красного основного и его производных. Приобретение навыков в приготовлении соуса белого основного и его производных. Приготовление холодных соусов без загустителей: заправок для салатов (классической), маринада, соуса абрикосового

8	**Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей** Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом. Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане. Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание. Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная. Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.
9	**Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий** Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование. Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки). Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком. Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.
10	**Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы** Овладения навыками приготовления блюд из вареной, припущенной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Овладения навыками приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Овладения навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из рыбы.
11	**Приобретение навыков приготовления блюд из мяса и птицы** Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск. Приготовление котлетной, натурально рубленной массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.
12	**Приобретение навыков приготовления блюд их яиц** Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.
13	**Приготовление сладких блюд и напитков** Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков. Готовить компоты, кисели разной консистенции, желе, напитки из ягод, плодов. Подготавливать к отпуску натуральные плоды и ягоды. Оценивать качество готовых блюд и напитков, условия, режим хранения и реализации.
14	**Приготовление холодных блюд и закусок** Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов, закусок и холодных блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц. Оценивать качество готовой кулинарной продукции.

15	**Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него** Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков. Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.). Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков. Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.
16	**Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов** Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов. Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Производственная практика.

17	**Инструктаж по технике безопасности на предприятии** Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности
18	**Приготовление простых блюд из овощей и грибов** Организация рабочего места повара горячего цеха; Производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений; Приготовление блюд из овощей и грибов; Участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов; Оформление технологической документации.
19	**Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** Подготовка бобовых и кукурузы, макаронных изделий к варке; Приготовление блюд из бобовых; Приготовление блюд из макаронных изделий; Производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования; Участие в проведении бракеража блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий; Оформление технологической документации
20	**Приготовление простых супов и соусов** Приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, холодных и горячих соусов; Приготовление холодных и горячих супов, холодных и горячих соусов; Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; Участие в проведении бракеража супов, соусов; Оформление технологической документации
21	**Приготовление простых блюд из рыб** Организация рабочего места повара рыбного цеха в горячем цехе,; Кулинарная обработка рыбы; Технология приготовления полуфабрикатов; Производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений, электромеханического и теплового оборудования; Приготовление оформление и отпуск блюд из рыбы; Участие в проведении бракеража блюд из рыбы;

22	**Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы** Организация рабочего места повара горячего цеха; Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; Производственная эксплуатация холодильного, электромеханического и теплового оборудования; Участие в проведении бракеража блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы; Оформление технологической документации.
23	**Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок** Организация рабочего места повара холодного цеха Механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей, винегрета, простых холодных блюд и закусок; Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; Участие в проведении бракеража салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок; Оформление технологической документации Работа с технологической документацией.
24	**Приготовление простых сладких блюд и напитков** Механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков; Приготовление холодных и горячих сладких блюд; Приготовление холодных и горячих напитков; Производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования; Участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков; Оформление технологической документации
25	**Приготовление простых мучных блюд и из теста с фаршем** Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем. Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков. Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.). Овладение навыками фаршировання блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков. Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.
26	**Приготовление изделий из дрожжевого теста** Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении изделий из дрожжевого теста. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при работе с тестом. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мучных изделий. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожков жареных, печеных, булочек в ассортименте, расстегаев, кулебяк, беляшей, пончиков, пирогов. Органолептическая оценка качества готовых изделий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими 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.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация производства п.о.п.производства»:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, посуда, приборы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственные столы,производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

Технические средства обучения:

Оборудование учебной базовой столовой:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

5.3 Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2015г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2017г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2017г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2016г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2016г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2016г.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2015. – 480с.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии «Повар».

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные и методические материалы

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Вариант I

1. Средства удовлетворения человеческих потребностей, доступные людям в объеме меньшем, чем объем этих потребностей получили название
а) ресурсы
б) неэкономические блага
в) экономические блага
2. Ограниченность ресурсов – это проблема
а) всех государств, не допускающих расточительного использования любых ресурсов
б) только государств с ограниченными ископаемыми ресурсами.
в) только тех государств, которые в недалёком прошлом расточительно использовали свои ресурсы
3. Самой элементарной формой организации экономики является
а) натуральное хозяйство
б) товарное производство
в) рыночное хозяйство
4. Функция денег, показывающая, что на производство товара затрачен определённый труд, который имеет конкретную форму соизмерения
а) средство платежа
б) мера стоимости
в) средство накопления
5. Система, в которой доминирует государственная собственность
а) командная
б) смешанная
в) рыночная
6. Конкуренция, при которой существует множество продавцов, оперирующих однородными продуктами
а) несовершенная конкуренция
б) совершенная конкуренция
в) олигополия
7. Уровень доходов необходимых человеку для приобретения количества продуктов питания не ниже физиологических норм
а) бедность
б) заработная плата
в) прожиточный минимум
8. Инфляция – это существующая в экономике тенденция к повышению
а) общего уровня цен
б) цен на продукты питания
в) цен на коммунальные услуги
9. Количество товара, которое потребители готовы купить по определенной цене за определенный период времени
а) предложение
б) спрос
в) потребительская корзина
10. Необходимость возврата кредита в точно определенные сроки, зафиксированные в кредитном договоре, основывается на принципе
а) срочности кредита
б) платности кредита
в) возвратности кредита

Вариант II

1. Способность товара удовлетворять определённые потребности человека - это
а) потребительная стоимость

б) меновая стоимость
в) стоимость
2. Альтернативная стоимость товара измеряется
а) затратами ресурсов на производство данного товара
б) количеством денег, затраченных на производство данного товара
в) количеством одного товара, от которого пришлось отказаться ради получения другого товара.
3. Рыночная экономика характеризуется
а) вмешательством государства в экономику
б) монополизмом производства
в) господством частной собственности
4. Единство отношений, складывающихся по поводу производства, распределения, обмена и потребления, экономических благ
а) экономический рост
б) экономическая система
в) управление экономикой
5. Система отношений между продавцами и покупателями
а) фирма
б) рынок
в) биржа
6. Рыночная структура, при которой в отрасли господствует лишь одна фирма, и где границы фирмы и отрасли совпадают
а) олигополия
б) совершенная конкуренция
в) монополия
7. Движение вверх по кривой спроса показывает, что
а) цена растет $\Rightarrow$ растет спрос
б) цена растет $\Rightarrow$ спрос падает
в) цена падает $\Rightarrow$ спрос растет
8. Покупательная способность денег
а) увеличивается во время инфляции
б) не меняется во время инфляции
в) уменьшается во время инфляции
9. Число оборотов денежной единицы, находящейся в обращении и расходуемой на приобретение товаров и услуг, за определенный период времени
а) денежное обращение
б) скорость обращения денег
в) длительность одного оборота денег
10. Цена, уравновешивающая спрос и предложение
а) оптовая цена
б) розничная цена
в) равновесная цена

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Какие основные понятия применяются в курсе товароведение потребительских товаров?
а) предмет дисциплины;
б) цели курса;
в) продукция, товар, товароведение;
г) задачи товароведения;
д) структура предмета.
2. Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей?
а) продукт;
б) товар;
в) предмет;

г) потребительская стоимость;
д) продукт.
3. Когда продукция становиться товаром?
а) когда она потребляется;
б) когда имеет цену;
в) когда становиться потребительной стоимостью;
г) когда она становиться объектом купли-продажи;
д) когда предлагается на рынке
4. Чем является материальная продукция , предназначенная для купли-продажи?
а) потребительной стоимостью;
б) продуктом;
в) объектом купли;
г) объектом продажи;
д) товаром.
5. Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?
а) физическими свойствами;
б) определенными потребительскими свойствами;
в) индивидуальным качеством;
г) материальной структурой;
д) сортностью.
6. Кто дал одно из первых определений товароведения?
а) Варрон;
б) Вавилов И;
в) Колумелла;
г) Себициус М;
д) Линней.
7. Кто дал определение товароведения «Потребительские стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины – товароведения»?
а) Вавилов И;
б) Себициус М
в) Линней;
г) Маркс К;
д) Бургаве.
8. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественнонаучную дисциплину, предметом которой является потребительская стоимость товаров»?
а) 1960 г.;
б) 1961 г.;
в) 1962 г.;
г) 1963 г.;
д) 1964 г.;
9. Что является предметом товароведения?
а) качество товаров;
б) свойства товаров;
в) знания о товарах;
г) характеристика товара;
д) потребительные стоимости товара
10. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?
а) общей и особенной частей;
б) вступительного и главного раздела;
в) теоретического и практического раздела;
г) общей части и частного товароведения;
д) вступительного, основного и заключительного разделов.
11. Рассмотрению каких основ посвящена общая часть товароведения?
а) практических;

б) теоретических;
в) частных;
г) специфических;
д) характерных
12. Какая часть товароведения анализирует состояние и перспективы развития соответствующего сегмента рынка, классификацию товаров на ассортиментные группы?
а) частное товароведение;
б) теоретическая;
в) практическая;
г) специальная;
д) основная.
13. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к современному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий:
а) эффективность;
б) безопасность;
в) взаимозаменяемость;
г) интегрированность;
д) совместимость.
14. Назовите принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг:
а) систематизация;
б) интегрированность;
в) совокупность;
г) совместимость;
д) взаимозаменяемость.
15. Назовите дату публикации книги И.Г. Людовицы «Основы полной торговой системы»:
а) 1754 г.;
б) 1755 г.;
в) 1756 г.;
г) 1757 г.;
д) 1758 г.;
16. Назовите объект товароведной и коммерческой деятельности:
а) продукт;
б) вещи;
в) товары;
г) сырье;
д) полуфабрикаты.
17. На что направлена торговая деятельность, как составляющая часть коммерческой?
а) на товары и сопутствующие им торговые услуги;
б) на контроль качества;
в) на подготовку и продажу;
г) на соблюдение условий хранения;
д) на контроль потребительских свойств.
18. Сколько основополагающих характеристик имею товары как объекты товароведной деятельности?
а) одну;
б) две;
в) три;
г) четыре;
д) пять.
19. Назовите основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности:

а) органолептические, функциональные;
б) физические, потребительские;
в) химические, технические;
г) внешние, внутренние;
д) ассортиментные, качественные, количественные, стоимостные.

20. Назовите товароведные характеристики товаров:
а) потребительские, физические;
б) ассортиментные, качественные, количественные;
в) технические, структурные;
г) внешние, внутренние;
д) функциональные, стоимостные.

21. Как называется совокупность отличительных свойств, признаков предмета ли явления?
а) характеристика;
б) ассортимент;
в) качество;
г) количество;
д) свойства.

22. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товара, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?
а) качественная характеристика;
б) потребительские свойства;
в) номенклатура товаров;
г) ассортиментная характеристика товаров;
д) количественная характеристика.

23. Назовите определение совокупности внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности:
а) потребительские свойства;
б) номенклатура товаров;
в) ассортимент товаров;
г) количественная характеристика;
д) качественная характеристика;

24. На сколько групп подразделяются субъекты товароведной деятельности?
а) на одну;
б) на две;
в) на три;
г) на четыре;
д) на пять.

25. Назовите субъектов товароведной деятельности:
а) специалисты, маркетологи;
б) руководители, коммерсанты;
в) эксперты, предприниматели;
г) товароведы-специалисты и потребители товаров;
д) технологи, организаторы.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.Технологическая машина это:
1. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма;
2. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом;
3. Машина, предназначена для передачи движения рабочим органом.

2.Рабочая камера предназначена для:
1. Удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;

2. Хранения продукта длительное время;
3. Включения работы машины.
3.Машина это:
1. Совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы;
2. Совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу;
3. Совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.
1. Действия, предназначены для измерений показаний состояния оборудования;
2. Действие или комплекс действий, направленных на поддержание оборудования в рабочем состоянии при его хранении и транспортировке;
3. Специальное хранение не рабочего оборудования.
5.Виды ремонта работоспособности машин:
1. Текущий, внеплановый;
2. Внеплановый, запланированный;
3. Текущий, капитальный.
6.Рентабельность это:
1. Показатель убыточности предприятия;
2. Показатель доходности предприятия;
3. Показатель стоимости предприятия.
7.Монтаж это:
1. Совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятия в эксплуатацию оборудования;
2. Действия, предназначены для установки оборудования;
3. Совокупность действий направленных на демонтаж оборудования.
8.Магнитные пускатели это:
1. Устройства для временного включения питания на оборудование;
2. Устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребилями;
3. Устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.
9.Рубильник предназначен для:
1. Включения и выключения электроприборов;
2. Включения и регулировки напряжения;
3. Выключения электроприборов.
10. Универсальный привод это:
1. Устройство для включения машины;
2. Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма;
3. Набор сменных меХанизмов.
11. Тепловые аппараты предназначены для:
1. Холодной обработки продуктов;
2. Тепловой обработки продуктов;
3. Смешивания компонентов.
12. Эксплуатационная документация состоит с:
1.Требований по технике безопасности;
2. Паспорта оборудования;
3. Правил и порядка эксплуатации.
13. Классификация кипятильников по способу действия:
1. Комбинированного действия;
2. Периодического действия;
3. Комбинированного и периодического действия.
14. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:
1. Фреоновые и аммиачные;
2. Гелиевые;
3. Воздушные.
15. Какой емкости выпускаются пищеварильные перекидные котлы:

1. 100 л;
2. 40 и 60 л;
3. 150 л и 200 л.
16. Как работают машины периодичного действия:
1. Только в первой половине дня;
2. Только по требованию руководства;
3. Циклично.
17. Классификация конденсаторов холодильных машин по способу охлаждения:
1. Газовое;
2. Воздушное или водное;
3. Водное или гелиевое.
18. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:
1. 110 В;
2. 220 В;
3. 380 В.
19. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:
1. 1000С;
2. 40-500С;
3. 55-600С.
20. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:
1. По технологическому назначению;
2. По способу нагревания;
3. По источнику тепла.

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
А. Холодный цех
В.Кулинарный цех
С. Горячий цех
Д. Все ответы верны
Е . Кондитерский цех
1. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
А. Бар
В. Кафе
С. Ресторан
Д. Закусочная
Е. Ларек
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
А. Организация питания
В. Кулинарные цеха
С. Складское помещение
Д. Все ответы верны
Е. Коридорные помещения
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
А. Руководитель ПОП
В. Директор ПОП
С. Работники
Д. Все ответы верны
Е. Налоговая
5. Режим хранения товаров это ?
А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
В. Срок реализации продуктов
С.Отпуск продуктов
Д. Влажность продукта
Е. Питательные вещества
6. Где не рекомендуется хранить продукты?

A. В коридорах на разгрузочных площадках
B. Складских помещениях
C. В складе
Д. В холодильнике
E. В Цехах
7. Меню это?
A . Соответствующий документ
B. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
C. Накладная
Д . Сертификат
E. Товарный чек
8. Что такое рабочее место работника ?
A . Это часть производственный площадки , где работник выполняет определенные операции
B . Производственные помещения
C. Организация питания без участия работника
Д. Санаторий
E. Все ответы верны
9. Какими могут быть рабочие места?
A. Специализированные и универсальные
B. Модулированные
C .Стационарнные
Д. Универсальные
E. Критические
10. Где организуют овощные цеха?
A. На ПОП большой и средней мощности
B. На ПОП малой мощности
C . На больших организациях
Д. В Кафе
E.В ресторанах
11. Какие оборудования используются в овощных цехах?
A. МОК-5, МРО
B.МПМ-800
C. МС -1215
Д. ЭРВ-300
E. МОК-15
12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
A .Люкс первый, второй
B. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
C. Первый, Второй
Д. Второй , экстра
E. Третий
13. Перечислите виды торговых залов?
A.Закрытые, полузакрытые , открытые сады
B . Заготовочные
C. Закрытые сады
Д. Полузакрытые
E. Открытые
14. Торговый зал это?
A.Помещения для складов
B. Помещения для людей.
C. Помещения для развлечений
Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
E. Помещения для детей
15.Перечислите виды скатертей?

А. Льяные
В. Полульяные и х\б
С. Экстра люкс
Д . Первый вид
Е. Льяные ,полульяные и х\б
16. К каким прибором относят нож и вилку
А. Фруктовой
В. Столовые
С . Все ответы верны
Д. Закусочные
Е . Десертные
17. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?
А . Второго и Третьего
В. Люкс
С. Экстра
Д. Все ответы верны
Е. Третьего
18. Как подают соусы?
А. В соуснице
В. В чесночнице
С. В тарелках
Д. В бокалах
Е . В Турке
19. При подаче вин их охлаждают?
А. 8-1°с
В. 8°с
С. 9°с
Д. 1°с
Е. 10°с
20. Как подают горячие вино?
А Слева от посетителей
В. С правой стороны посетителей
С. С передней части
Д . В начале
Е . Перед выходом

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Вариант 1.

1. Как называется наука, изучающая жизнь и свойства микробов:
а) история;
б) биология;
в) микробиология.
2. Все углеводы в организме превращаются в:
а) лактозу; б) глюкозу; в) крахмал.
3. Функции ротовой полости в процессе пищеварения:
а) механическая переработка и начальное расщепление крахмала;
б) расщепление жиров, белков и углеводов;
в) переваривание жиров.
4. Энергия – это:
а) способность переваривать белки, жиры, углеводы;
б) способность согревать организм;
в) способность выполнять работу.
5. Суть пищеварения в организме заключается:

а) в химическом расщеплении органических соединений на неорганические;
б) в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие;
в) в механическом раздроблении пищи на мелкие частички.
6. Микробы – это…:
а) плоские организмы;
б) одноклеточные (иногда многоклеточные) организмы;
в) только многоклеточные организмы.
7. Как называются спорообразующие бактерии:
а) бактерии; б) дрожжи; в) бациллы.
8. Гельминтозы – это заболевания:
а) возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
б) в результате поражения организма глистами, яйца или личинки которых попали с пищей;
в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.
9. Катаболизм – это расход энергии на:
а) усвоение пищи;
б) все процессы, происходящие в организме, кроме роста клеток и молекул;
в) рост, т. е. прибавление новых молекул и клеток или увеличение размера клеток; и накопление запасов пит.веществ в организме.
10) Гигиена – это:
а) отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических мероприятий;
б) наука о здоровье человека, область медицины, изучающая влияние условий жизни на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний;
в) отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса на организм человека.

Вариант 2.

1. К микронутриентам относятся:
а) витамины, минеральные вещества;
б) белки, жиры, углеводы;
в) вода.
2. В каком порядке расположены органы пищеварения:
а) ротовая полость — желудок — пищевод — толст кишка — тонкая кишка — прямая кишка;
б) ротовая полость — пищевод — желудок — толстая кишка — тонкая кишка — прямая кишка;
в) ротовая полость — пищевод — желудок — тонкая кишка — толстая кишка — прямая кишка.
3. Как называются одноклеточные неподвижные микроорганизмы:
а) дрожжи; б) плесневые грибы; в) бациллы.
4. Обмен веществ это процесс:
а) потребления, переваривания, использования, накопления и потери веществ и энергии;
б) поступления веществ в организм;
в) удаления из организма не переваренных остатков.
5. Санитария – это:
а) отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических мероприятий;
б) наука о здоровье человека, область медицины, изучающая влияние условий жизни на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний;
в) отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса на организм человека.
6. Как называются частицы, не имеющие клеточного строения:
а) дрожжи; б) бациллы; в) вирусы.
7. Важнейший компонент процесса пищеварения:
а) ферменты; б) вода; в) минеральные соли.
8. Инфекционные заболевания – это:
а) заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;

б) заболевания, характеризующиеся особыми признаками и являющиеся заразными, т. е. передающимися от больных к здоровым;
в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.
9. Анаболизм – это расход энергии на:
а) переваривание пищи;
б) рост, т. е. прибавление новых молекул и клеток или увеличение размера клеток; и накопление запасов пит. веществ в организме;
в) физическую работу.
10) В связи с процессами роста потребность в витаминах:
а) увеличивается
б) уменьшается
в) никак не изменяется

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1 К товарам в общественном питании относятся
1. столовые приборы и посуда
2. кухонная посуда и инвентарь
3. холодные закуски
4. оборудование

2 К видам учета на ПОП не относится
1. оперативный
2. транспортный
3. статистический
4. бухгалтерский

3 Для текущего руководства и деятельности фирмы используется учет
1. бухгалтерский
2. оперативный
3. хозяйственный
4. статистический

4 В натуральных измерителях учитывают
1. количество работников на предприятии
2. рабочее время
3. материальные ценности
4. заработную плату

5 Главный бухгалтер подчинятся
1. менеджеру
2. начальнику отдела кадров
3. налоговой службе
4. руководителю предприятия

6 На ПОП проводят хозяйственные операции по
1. приему заказов на проведение банкета
2. размещению гостей за столиками
3. передаче продуктов из кладовой на кухню
4. музыкальному сопровождению банкета

7 Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так
1. последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
2. последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу
3. последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
4. последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 9

8 Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается
1. вес брутто
2. вес нетто
3. отходы при первичной обработке

4. выход полуфабриката

9 Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта

1. 4200 кг
2. 420 кг
3. 42 кг
4. 4,2 кг

10 Ограниченную материальную ответственность на ПОП несет

1. повар
2. кладовщик
3. бармен
4. грузчик

11 Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по

1. приему и хранению ценностей
2. обработке продуктов
3. отпуску и продаже продуктов
4. составлению отчетов

12 Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если

1. невозможно разграничить ответственность каждого работника
2. работа осуществляется в несколько смен
3. так решает заведующий производством
4. это решение работника

13 При оформлении документа нельзя

1. использовать ручку синего или черного цвета
2. допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью
3. итоговые суммы дублировать прописью
4. составлять его в момент совершения хозяйственной операции

14 К документам производства не относится

1. план – меню
2. товарная книга
3. накладная на внутреннее перемещение
4. дневной заборный лист

15 Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в

1. граммах и килограммах
2. граммах и литрах
3. килограммах и штуках
4. граммах и штуках

16 Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на

1. салаты
2. гарниры
3. супы
4. блюда из яиц и творога

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Перечень вопросов

1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Значение овощей в питании.
2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей.
3. Приготовление полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление п/ф целыми клубнями и различной формы нарезки. Рациональное

использование отходов. Режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.
5. Использование овощных полуфабрикатов, режим хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Условия и сроки хранения. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.
7. Организация рабочего места повара в овощном цеху предприятия. Характеристика овощного цеха на предприятии. Особенности работы.
8. Способы тепловой обработки, применяемые в общественном питании (основные и комбинированные). Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. Изменения белков, жиров углеводов.
9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.
10. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. Возможные дефекты и способы их устранения.
11. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.
12. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.
13. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.
14. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.
15. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству.Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.
16. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из яиц. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.
17. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.
18. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования
19. Организация рабочего места повара в горячем цеху предприятия. Характеристика цеха на предприятии. Особенности работы.
20. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок
21. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов.
22. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.
23. Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.
24. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.
25. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов

различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.
26. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.
27. Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования
28. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.
29. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.
30. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.
31. Организация рабочего места повара в рыбном цеху предприятия. Характеристика цеха на предприятии. Особенности работы.
32. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.
33. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
34. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.
35. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.
36. Характеристика птице-голевого цеха: особенности работы, инвентарь и оборудование.
37. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.
38. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.
39. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.
40. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.
41. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.
42. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
43. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья
44. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.
45. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок.
46. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.
47. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.
48. Организация рабочего места повара в холодном цеху. Инвентарь и оборудование для холодного цеха.
49. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов.
50. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.
51. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.
52. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.
53. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.
54. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Изучение устройства, правил эксплуатации оборудования, необходимого для приготовления сладких блюд.
55. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).
56. Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.
57. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.
58. Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.
59. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.
60Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами,с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения.
61. Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.
62. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них.
63. Организация рабочего места повара в мучном цеху. Инвентарь и оборудование для цеха.
65. Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий.
66. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки.
67. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.
68. Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.
69. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.
70. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.
71. Классификация и ассортимент тортов и пирожных.
72. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.
73. Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.
74. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.