


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Рубцовский
аграрно-промышленный техникум»

 А.В.Карпенко

Приказ №17-9/03 от 28.01.2026г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
16675 «Повар»**

*Квалификация – Повар
3-4 разряд*

Рубцовск, 2026

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета Протокол №3 от «28» января 2026г.

Основная программа профессионального обучения разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н. Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» (КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»).

Разработчики:

Лукина О.А. - заведующая отделением дополнительного профессионального образования;

Зырянова Татьяна Геннадьевна.- преподаватель.

Структура образовательной программы

1	Общие положения			
	1.1.	Основная программа профессионального обучения	4	
	1.2.	Нормативные документы для разработки основной программы профессионального обучения	4	
	1.3.	Общая характеристика образовательной программы		4
		1.3.1.	Цель (миссия) программы	4
		1.3.2.	Срок освоения программы	4
		1.3.3.	Трудоемкость программы	5
		1.3.4.	Особенности программы	5
		1.3.5.	Требования к поступающим в техникум на данную программу	5
1.3.6.		Востребованность выпускников	5	
1.3.7.	Основные пользователи программы	5		
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		6	
	2.1.	Область профессиональной деятельности	6	
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности	6	
	2.3.	Виды профессиональной деятельности	6	
	2.4.	Задачи профессиональной деятельности	6	
3	Требования к результатам освоения программы		6	
	3.1.	Общие компетенции	6	
	3.2.	Виды профессиональной деятельности и квалификационные характеристики	7	
	3.3.	Результаты освоения программы	9	
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса		15	
	4.1.	Календарный график учебного процесса	15	
	4.2.	Учебный план	16	
	4.3.	Содержание программ учебных дисциплин	17	
5	Контроль и оценка результатов освоения программы		50	
	5.1.	Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися образовательной программы	50	
	5.2.	Организация итоговой аттестации выпускников	50	
6	Ресурсное обеспечение программы		52	
	6.1.	Кадровое обеспечение	52	
	6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	53	
	6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	56	
	6.4.	Финансовое обеспечение образовательного процесса	57	
7	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций		57	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по рабочей профессии 16675 «Повар» реализуется КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» для слушателей курсов профессионального обучения.

Срок реализации программы по мере комплектования учебных групп, рассчитана на 480 часов.

Программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н. Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, практической подготовки, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные документы для разработки основной программы профессионального обучения:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 года №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- □ Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н. Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148;
- Устав КГБПОУ «РАПТ»;
- Локальные акты учреждения.

1.3. Общая характеристика основной программы профессионального обучения

1.3.1. Цель (миссия) программы

Целью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» является профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Совершенствование компетенций, формирование трудовых функций необходимых для профессиональной деятельности повара 3-го, 4-го разряда согласно профессиональному стандарту «Повар».

Выпускники техникума в результате освоения программы профессиональной подготовки будут профессионально готовы к деятельности: в части освоения вида деятельности (ВД): **производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.**

1.3.2. Срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной программы профессионального обучения: 480 часов, при очной, очно – заочной форме обучения. Возможно обучение с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (при необходимости). Реализуется в

срок до 3-х месяцев, в соответствии с учетом содержания требований профессионального стандарта.

Так же для индивидуального обучения может быть разработан индивидуальный план освоения программы.

1.3.3. Трудоемкость программы

Учебная нагрузка	Количество часов
Теоретических часов	158
Лабораторно-практических часов	74
Практическая подготовка (производственная практика)	240
Консультации	2
Экзамен	6
Итого:	480

1.3.4. Особенности программы

При разработке основной программы профессионального обучения учтены требования регионального и муниципального рынка труда для решения комплексных задач в сфере производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. По завершении обучения по основной программе профессионального обучения и успешного прохождения итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, установленного образца.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной программы профессионального обучения в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий: деловые игры, тренинги, выполнение практических квалификационных работ, применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Интеграция учебно – исследовательской работы слушателей и образовательного процесса при использовании таких форм как: конференции, круглые столы, встречи с ведущими специалистами промышленных предприятий города.

В рамках реализации практической подготовки по производственной практике по рабочей профессии 16672 Повар техникум заключает договора с базовыми предприятиями о предоставлении производственной базы для прохождения обучающимися практической подготовки (МУП КШП МО г.Рубцовск).

После прохождения практической подготовки по производственной практике на слушателя руководителем практики заполняются аттестационный лист и характеристика, которая является контрольно – оценочным средством для оценивания уровня освоения вида профессиональной деятельности.

1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную программу

Поступающий должен представить заявление.

На профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих принимаются лица, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники по профессии 16675 Повар востребованы в организациях города Рубцовска и Алтайского края, где требуются повара.

1.3.7. Основные пользователи программы

Основными пользователями программы профессионального обучения являются:

- преподаватели, сотрудники техникума, мастера производственного обучения;
- обучающиеся по профессии 16675 Повар
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;

— работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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

3. Требования к результатам освоения программы

3.1. Общие компетенции

В результате освоения основной программы профессионального обучения 16675 Повар выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

- обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2. Виды профессиональной деятельности и квалификационные характеристики

Выпускник, освоивший основную программу профессионального обучения 16675 Повар должен обладать квалификационными характеристиками, соответствующим основным видам деятельности:

Наименование	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания				
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара				
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара				
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара				
Необходимые умения	Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания				
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий				
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними				
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания				
Другие характеристики	-				

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности

	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3.3. Результаты освоения программы

Результаты освоения основной программы профессионального обучения в соответствии с целью основной программы профессионального обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, что выявляется в результате проведения пошагового мониторинга уровня сформированности компетенций посредством использования контрольно – оценочных средств в учебном процессе.

Требования к знаниям, умения и практическому опыту выпускника

Индекс дисциплины	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Наименование дисциплин, модулей
	Общепрофессиональный цикл	
1.1	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; • готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; • выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные группы микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; 	Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве

	<ul style="list-style-type: none"> • санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; • правила личной гигиены работника пищевых производств; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; • правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации 	
1.2	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. 	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
1.3	<p>В результате освоения дисциплины повар должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; 3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; 4. Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 5. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 6. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 	Техническое оснащение

	<p>7. Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>8. Правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>9. Правила охраны труда в организациях питания</p>	
1.4	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. 	Экономические и правовые основы производственной деятельности
1.5	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; 	Охрана труда

	<p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	
2	Профессиональный цикл	
2.1	<p>В результате освоения дисциплины повар 3-го разряда должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка, овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы, разделка сельди, кильки, обработка субпродуктов), производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки; 2.Изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; 3.Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца; 4.Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной , блины, оладьи, блинчики); 5.Запекать овощные и крупяные изделия; 6.Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия; 7.Готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов; 8.Выполнять порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса 9.Определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки. <p>Повар 4-го разряда должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки: различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегреты, рыба под маринадом, студня, сельди с гарниром 2.Варить бульоны, супы; 3.Приготавливать вторые блюда из овощей, рыбы и рыбопродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика – в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; 4.Приготавливать различные виды пассировок, соусов 5.Готовить горячие и холодные напитки 6.Приготавливать сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др. <p>Повар 3-го разряда должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них; 2.Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюда; 	Технология приготовления пищи

<p>3. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности</p> <p>4. Правила, приемы и последовательность выполнения операция по их подготовке к тепловой обработке;</p> <p>5. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними; %</p> <p>6. Основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.</p> <p>Повар 4-го разряда должен знать:</p> <p>1. Рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;</p> <p>2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;</p> <p>3. Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;</p> <p>4. Влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;</p> <p>5. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.</p>	
<p>- иметь практический опыт :</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания по заданию повара, - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; - приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовление блюд из творога по заданию повара; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; 	<p>Производственная практика</p>

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; - приготовление горячих напитков по заданию повара; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. - уметь: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 	
---	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Календарный график учебного процесса

№п/п	Наименование дисциплин	Все го часов	Распределение по неделям													
			1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед	8 нед	9 нед	10 нед	11 нед	12 нед	13 нед	14 нед
			1 месяц				2 месяц				3 месяц					
1	Общепрофессиональн ый цикл	90	36	36	18											
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10													
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	26	4												
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	30		30												
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10		2	8											
1.5	Охрана труда	10			10											
2	Профессиональный цикл	142			18	36	36	36	16							
	Технология приготовления пищи:	142			18	36	36	36	16							
2.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18			18											
2.2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	22				22										
2.3	Технология приготовления супов и соусов	20				14	6									
2.4	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	22					22									
2.5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	24					8	16								
2.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	18						18								
2.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	18						2	16							
3	Производственная практика	240							20	36	36	36	36	36	36	4
4	Консультации	2														2
5	Квалификационный экзамен	6														6
	Недельная нагрузка	480	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12
	ИТОГО	480	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12

4.2 Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	в том числе:		Практическая подготовка	Конс/экс	Форма контроля	
			аудиторных занятий	лабораторных и практических занятий			Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1.	Общепрофессиональный цикл	90	52	38	-	-	-	-
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	6	4	-	-	зачет	-
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	30	14	16	-	-	зачет	-
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	20	10	-	-	зачет	-
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	6	4	-	-	зачет	-
1.5	Охрана труда	10	6	4	-	-	зачет	-
2	Профессиональный цикл	142	106	36	-	-	-	-
Технология приготовления пищи		142	106	36	-	-	-	-
2.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	14	4	-	-	зачет	-
2.2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	22	18	4	-	-	зачет	-
2.3	Технология приготовления супов и соусов	20	16	4	-	-	зачет	-
2.4	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	22	16	6	-	-	зачет	-
2.5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	24	18	6	-	-	зачет	-
2.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	18	12	6	-	-	зачет	-
2.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	18	12	6	-	-	зачет	-
3	Производственная практика	240	-	-	240	-	ДЗ	-
4	Консультации	2	-	-	-	2	-	-
5	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	6	-	Экзамен
6	Всего	480	158	74	240	8	-	-

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение завершается промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение программы.

3. Практическая подготовка по производственной практике организуется на базовых предприятиях.

4. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на проведение теоретического обучения.

5. Квалификационный экзамен состоит из выполнения и защиты письменной практической квалификационной работы, направленной на проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований профессионального стандарта.

4.3. Содержание программ учебных дисциплин Рабочие программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью образовательной программы для слушателей курсов профессионального обучения по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 «Повар».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работника пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (10ч)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	
1	2	
Раздел 1	Основы микробиологии	
Введение	Общие понятия о микробиологии, гигиене и санитарии.	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала	
	1	Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы
Тема 1.2. Пищевые инфекционные, глистные заболевания. Пищевые отравления	Содержание учебного материала	
	1	Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация
	Практическое занятие №1	
	1	Разработать мероприятия по профилактике инфекционных заболеваний.
Раздел 2 .	Санитария и гигиена в пищевом производстве	
Тема 2.1. Основные сведения о	Содержание учебного материала	
	1	Понятие о гигиене труда работников пищевого производства. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё.

гигиене и санитарии труда. Санитарно-пищевое законодательство		Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Профессиональный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Личная гигиена работников пищевого производства. Задачи санитарного надзора и службы его осуществления. Задачи санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство
Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства, оборудованию, инвентарю посуде, таре	Содержание учебного материала	
	1	Значение гигиены и санитарии в работе предприятия. Требования к устройству предприятий: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к содержанию предприятий пищевых производств. Санитарные требования к материалам, инвентарю и инструментам, посуде
	Практическое занятие № 2	
	1	Рассчитать площадь производственных и торговых помещений, нормы расхода воды
Тема 2.3. Санитарные требования к транспортировке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	
	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов. Санитарно-гигиенические и физиологические значения кулинарной обработки продуктов.	
Зачёт		

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является частью образовательной программы для слушателей курсов профессионального обучения по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 «Повар».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных

продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре

питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (30ч)

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2
Раздел 1	Основы физиологии питания
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала
	Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белка: заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма
	Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Потребность организма в жирах, влияние избытка и недостатка на обмен веществ.
	Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Потребность организма в углеводах, влияние избытка и недостатка на обмен веществ.
	Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водносолевой обмен. Водный баланс
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала
	1 Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта, состав пищеварительных соков. Пищеварение в полости рта, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.
	2 Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы Усвояемость пищи: понятие, факторы влияющие на усвояемость пищи
	Практические занятия
	1 Практическое занятие № 1 Составить схему пищеварительного тракта
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала
	1 Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.
	2 Особенности питания людей занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню
	Практические занятия
	Практическое занятие № 2 Составление меню суточного рациона для взрослого населения
	Практическое занятие № 3 Составление меню суточного рациона для детей и подростков и его физиологическая оценка.
Самостоятельная работа при изучении раздела 1	
<u>Выполнение домашних заданий по разделу 1.</u>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	
- Тестирование.	
- Подготовка сообщений.	
- Решение профессиональных задач.	
- Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы	

Раздел 2	Товароведение продовольственных товаров	
Тема 2.1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала	
	1	Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность.
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 4 Расшифровка маркировки продовольственных товаров	
Тема 2.2. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	
	1	Товароведная характеристика основных групп товаров: зерномучные товары, плодоовощные товары, вкусовые товары, кондитерские товары и пищевые жиры, молочные товары, яйца и яичные товары, мясные товары, рыбные товары
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 5 Определение качества определенной группы товаров по органолептическим показателям	
Тема 2.3. Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание	
	1	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 6 Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	
Тема 2.4. Условия хранения, транспортировка и реализация различных видов продовольственных товаров	Содержание	
	1	Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие.
	Практические занятия	
12	Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач)	
Зачет		
Самостоятельная работа учащихся		
Изучение состояние местного продовольственного рынка.		
Работа со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров.		
Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов (работа со стандартами или решение ситуационных задач)		
Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания		
Изучение ассортимента различных групп товаров в розничной торговой сети города (предварительные домашние задания даются каждому учащемуся по определенной подгруппе и виду товаров, полученные данные обсуждаются на занятиях)		
Анализ показателей качества разных подгрупп и видов товаров по стандарту и выявление общих и специфических показателей.		
Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.		
Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта (работа со стандартами)		
Зачет		

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение»

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение» является частью образовательной программы для слушателей курсов профессионального обучения по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 Повар.

В результате освоения дисциплины повар должен **уметь**:

1. Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
4. Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
5. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
6. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
7. Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
8. Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
9. Правила охраны труда в организациях питания.

Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение» (30ч)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)
1	2
Раздел 1Классификация предприятий общественного питания	
Тема 1.1. 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.	Классификация поступающего на предприятия сырья. Степени готовности полуфабрикатов
Тема 1.2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	Организация работы овощного, мясного и рыбного цехов.
Тема 1.3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	Организация работы горячего цеха.
Тема 1.4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	Организация работы холодного цеха.
Тема 1.5. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	Общая схема организации цеха.
Тема 1.6. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих	Определение сроков хранения. Обслуживание и подача.

мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	
Тема 2.1. 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.	Механизм для измельчения сухих продуктов МС 12-15. Назначение, устройство, эксплуатация. Механизм для просеивания продуктов МС 24-300. Устройство, правила эксплуатации, безопасность при работе.
Тема 2.2. Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Значение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Картофелечистка МОК-125. Устройство, эксплуатация, техника безопасности.
Тема 2.3. Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Мясорубка МС 2-70 и МИМ – 82 к универсальному приводу. Устройство, эксплуатация, безопасные приемы при работе. Фаршемешалки МС8-150 к приводу ПМ-1.1. Назначение, устройство, эксплуатация.
Тема 2.4. Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Рыбоочистительная машина РО-1М. Устройство, эксплуатация, техника безопасности.
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.
Раздел 3 Тепловое оборудование	
Тема 3.1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	Виды теплового оборудование, его структура и особенности обслуживания.
Тема 3.2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	Пароварочный аппарат АПЭСМ-2 Устройство, эксплуатация, техника безопасности.
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.
Тема 3.3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Фритюрница ФЭСМ-20. Устройство, эксплуатация, техника безопасности. Шкаф жарочный ШЖЭСМ – 2К. Назначение, устройство, эксплуатация.
Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ и ПЭСМ-2НШ. Устройство, эксплуатация, техника безопасности.

	Котел пищеварочный КПЭСМ-60М. Назначение, устройство, эксплуатация.
Тема 3.4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	Пароконвектомат АВАТ ПКА 10-1/1ВМ. Назначение, устройство, эксплуатация
Раздел 4. Холодильное оборудование	
Тема 4.1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	Холодильные шкафы. Назначение, устройство, эксплуатация.
Раздел 5. Специализированная техника	
Тема 5.1. Классификация и характеристика специализированного оборудования. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700 левая туннельная. Назначение, устройство, эксплуатация. Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700А правая туннельная. Назначение, устройство, эксплуатация. Саладетта Nicold SL2-111SN. Назначение, устройство, эксплуатация.
	Зачет.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью образовательной программы для слушателей курсов профессионального обучения по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 Повар.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Охрана труда» (10ч)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.
1	2
Раздел 1 Нормативно-правовая база охраны труда	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p> <p>Практические занятия: Практическое занятие № 1 Изучение законодательных актов РФ об охране труда.</p>
Тема 1.2 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельных категорий работников. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и по охране труда.</p>
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.	
Тема 2.1 Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.
1	2
	<p>Практические занятия: Практическое занятие № 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>
<p>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p> <p>Практические занятия: Практическое занятие № 3 Расследование несчастного случая (НС).</p>
<p>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</p>	
<p>Тема 3.1 Электробезопасность Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки.</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>
	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений при возникновении пожаров.</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.
1	2
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
	Практические занятия: Практическое занятие № 4. Составление инструкции по охране труда.
Зачет.	Содержание учебного материала
	зачет

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления пищи»

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» является частью основной программы профессионального обучения для слушателей курсов по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 Повар.

В результате освоения дисциплины повар 3-го разряда должен **уметь**:

1. Вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка, овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы, разделка сельди, кильки, обработка субпродуктов), производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки, подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;

2. Изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца;

4. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики);

5. Запекать овощные и крупяные изделия;

6. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

7. Готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов;

8. Выполнять порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса

9. Определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

Повар 4-го разряда должен **уметь**:

1. Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки: различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегреты, рыба под маринадом, студня, сельди с гарниром

2. Варить бульоны, супы;

3. Приготавливать вторые блюда из овощей, рыбы и рыбопродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика – в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;

4. Приготавливать различные виды пассировок, соусов

5. Готовить горячие и холодные напитки

6. Приготавливать сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др.

Повар 3-го разряда должен **знать**:

1. Правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них;

2. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюда;

3. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности

4.Правила, приемы и последовательность выполнения операция по их подготовке к тепловой обработке;

5.Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

6.Основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

Повар 4-го разряда должен **знать:**

1.Рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;

2.Требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;

3.Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

4.Влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

5.Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» (142ч)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)
<i>1</i>	<i>2</i>
Тема 1.1.Введение.	Содержание учебного материала: Знакомство с историей кулинарии, типами предприятий общественного питания, методами и формами обслуживания, особенности организации работы.
Тема 1.2. Обработка, форма нарезки и кулинарное использование клубнеплодов..	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, условия и сроки хранения.
Тема 1.3.Обработка, форма нарезки и кулинарное использование корнеплодов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов, условия и сроки хранения.
Тема 1.4.Обработка, форма нарезки и кулинарное использование капустных и луковых овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей, условия и сроки хранения.
Тема 1.5.Обработка плодовых овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки томатных, тыквенных, бобовых и зерновых овощей, условия и сроки хранения.

Тема 1.6.Обработка, форма нарезки и кулинарное использование салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей, условия и сроки хранения.
Тема 1.7. Обработка и кулинарное использование солено-квашенных овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки солено-квашенных овощей, условия и сроки хранения.
Тема 1.8.Обработка и кулинарное использование грибов.	Содержание учебного материала: Классификация, технологический процесс механической кулинарной обработки свежих, соленых, сушеных грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
Тема 1.9.Приготовление отварных, припущенных овощных блюд и гарниров.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 1.10.Приготовление жареных овощных блюд и гарниров.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска жареных блюд и гарниров из овощей. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 1.11.Приготовление тушеных и запеченных овощных блюд.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска тушеных и запеченных блюд из овощей. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
	Лабораторная работа №1: «Приготовление овощных блюд»
	Зачет
Тема 2.1.Приготовление каш.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.2.Приготовление блюд из каш.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из каш, жареных, запеченных. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.

Тема 2.3.Приготовление блюд из бобовых.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из фасоли, гороха. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.4.Правила варки макаронных изделий.	Содержание учебного материала: Технологический процесс варки макаронных изделий (сливной, не сливной способы). Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование. Сроки реализации.
Тема 2.5.Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.6.Приготовление блюд из отварных яиц.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных яиц. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.7.Приготовление блюд из жареных яиц.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных яиц.(Яичница-глазунья, омлеты.) Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.8.Приготовление блюд из запеченных блюд из яиц.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных яиц. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.9. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из натурального и отварного творога.	Содержание учебного материала: Технологический процесс подготовки творога, пищевая ценность. Приготовление и отпуск блюд из натурального творога. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема2.10.Приготовление блюд из жареного и запеченного творога	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного и запеченного творога. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.11.Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста	Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения основного сырья, используемого для приготовления блюд

	из теста. Характеристика дополнительных ингредиентов, используемых в приготовлении различных видов теста.
Тема 2.12. Приготовление пресного теста.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления пресного теста (для пельменей, вареников, домашней лапши, блинчиков). Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации. Требования к качеству.
Тема 2.13. Приготовление блюд из пресного теста.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из пресного теста (вареников с различными фаршами, пельмени с мясными фаршами, блинчиков фаршированных).. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 2.14. Приготовление разных видов теста.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления дрожжевого, дрожжевого слоеного теста Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации. Требования к качеству.
Тема 2.15. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста (ватрушка, кулебяка, пирожки печеные, расстегаи и др.). Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
	Лабораторная работа №2 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий».
	Зачет.
Тема 3.1. Общие правила варки заправочных супов.	Содержание учебного материала: Характеристика сырья, используемого для приготовления супов. Последовательность этапов приготовления заправочных супов. Правила подачи супов.
Тема 3.2. Приготовление щей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска щей, разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.

Тема 3.3.Приготовление борщей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска борщей, разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.4.Приготовление рассольников.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска рассольников, разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.5.Приготовление солянок.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска солянок, разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема3.6.Приготовление картофельных супов, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска картофельных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.7.Приготовление молочных супов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска молочных супов с крупами, овощами, макаронными изделиями, с домашней лапшой, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.8.Приготовление пюреобразных супов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска пюреобразных супов, правила подготовки продуктов, способы протирания, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.9.Приготовление холодных супов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов (окрошки, борщ холодный, свекольник и др.), разновидность, особенность подачи Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 3.10. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность сырья и дополнительных ингредиентов, используемых в приготовлении соусов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов (мучной пассировки,

	бульонов, пассировки из овощей).
Тема 3.11. Приготовление соуса красного основного и его производных.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его производных (соус луковый, пикантный, мадера, кисло-сладкий и др.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 3.12. Приготовление соуса белого основного и его производных.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления соуса белого основного, его производных (белый с яйцом, томатный, «рассол» паровой и др.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 3.13. Приготовление соуса молочного и его производных.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления соуса молочного, его производных (Субиз, молочный сладкий). Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 3.14. Приготовление соуса сметанного и его производных.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления соуса сметанного и его производных (с луком, томатом, хреном, украинского и др.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 3.15. Приготовление заправок и холодных соусов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления холодных заправок (салатной, горчичной, соуса Майонез, маринада, желе, соуса хрен и др.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
	Лабораторная работа №3 «Приготовление супов».
	Зачет.
Тема 4.1. Химический состав рыбы, виды рыб, поступающие в предприятия общественного питания.	Содержание учебного материала: Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству основных семейств рыб, поступающих в точки общественного питания.
Тема 4.2. Механическая обработка рыбы.	Содержание учебного материала: Классификация, характеристика технологического процесса механической обработки рыбы (способы оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы).
Тема 4.3. Обработка чешуйчатой рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы, характеристика этапов (разделка рыбы целиком, на кругляши, различные виды филе), кулинарное

	использования, требования к качеству.
Тема 4.4.Обработка бесчешуйчатой рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки бесчешуйчатой рыбы, характеристика этапов , кулинарное использования, требования к качеству.
Тема 4.5.Обработка осетровой рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки осетровой рыбы, характеристика этапов ,обработка звеньев, кулинарное использования, требования к качеству.
Тема 4.6.Обработка некоторых видов рыб.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки рыбы (семейства тресковых. Камбаловых, сельдевых для фарширования и др.), характеристика этапов , кулинарное использования, требования к качеству.
Тема 4.7.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (для варки. припускания, жарки основным способом.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование
Тема 4.8.Приготовление полуфабрикатов из рыбы из филе без костей и чистого филе.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы из филе без костей, чистого филе (для варки. припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания.) Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование
Тема 4.9.Приготовление рыбной котлетной массы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения котлетной массы.
Тема 4.10.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 4.11.Приготовление блюд из отварной рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы (Рыба отварная порционными кусками, целыми тушками, звеньями), особенность подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 4.12.Приготовление блюд из припущенной рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления

	и отпуска блюд из припущенной рыбы, общие правила припускания рыбы, особенность подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 4.13.Приготовление блюд из жареной рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы, общие правила жарки рыбы, (рыба жареная основным способом, во фритюре ,зразы донские, рыба жареная гриле и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 4.14.Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тельное, зразы, фрикадельки), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 4.15.Приготовление блюд из запеченной рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска запеченных блюд из рыбы общие правила запекания, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
	Лабораторная работа №4 «Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы».
	Зачет
Тема 5.1.Механическая обработка мяса.	Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству основных видов мяса, поступающих в точки общественного питания Основные операции механической обработки мяса.
Тема 5.2.Кулинарный разруб и обвалка говядины.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки говядины (разруб передней и задней четвертины, выделение отрубов, обвалка), кулинарное использование частей, требования к качеству.
Тема 5.3.Кулинарный разруб и обвалка баранины.	Содержание учебного материала: Технологический процесс разделки баранины (разруб, выделение отрубов, обвалка), кулинарное использование частей, требования к качеству.
Тема 5.4.Кулинарный разруб и обвалка свинины.	Содержание учебного материала:

	Технологический процесс разделки свинины (разруб, выделение отрубов, обвалка), кулинарное использование частей, требования к качеству.
Тема 5.5.Обработка сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала: Технологический процесс обработки домашней птицы, основные операции: оттаивание, опаливание, разделка, промывание, обсушивание ,заправка в «кармашек», кулинарное использование , требования к качеству
Тема5.6.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса (мясо отварное, тушеное, Ростбиф, мясо шпигованное). Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 5.7.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса порционно-натуральных, порционно-панированных. Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема5.8.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (гуляш, азу, поджарка, бефстроганов). . Характеристика, последовательность этапов, кулинарное использование.
Тема 5.9. Приготовление натуральной мясной рубки и полуфабрикатов из нее.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления натуральной мясной рубки, формование полуфабрикатов из нее (бифштекса рубленного, ромштекса рубленного, котлета натуральная рубленная, щницель натуральный рубленный, фрикадельки и др.), требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 5.10. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы, формование полуфабрикатов из нее (котлет, биточков, зраз, тефтелей и др.), требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 5.11.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы: целые тушки для варки и жарки, полуфабрикаты из

	филе птицы, мелкокусковых, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 5.12.Обработка субпродуктов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс обработки субпродуктов (языка, печени, почек, мозгов, рубцов и др.). Требования к качеству, условия и сроки хранения.
Тема 5.13.Приготовление блюд из отварного мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного мяса, общие правила отваривания мяса, правила подачи блюд. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 5.14.Приготовление блюд из жареного мяса и запеченного мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса, общие правила жарки мяса, правила подачи блюд. (Мяса жареного крупными кусками, порционными, мелкокусковыми). Приготовление блюд из запеченного мяса. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 5.15.Приготовление блюд из натуральной рубки и котлетной массы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натуральной и котлетной массы, общие правила приготовления блюд, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 5.16.Приготовление блюд из домашней птицы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из домашней птицы отварных, жареных, тушеных из цыплят и кур, общие правила приготовления блюд, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 5.17.Блюда из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы жареных утки, гуся, общие правила приготовления блюд, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.

	Лабораторная работа №5 «Приготовление мясных горячих блюд»
	Зачет
Тема 6.1.Приготовление бутербродов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов (открытых, закрытых, канапе), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.2.Приготовление и оформление салатов простой степени сложности из свежих овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска салатов из свежих овощей (салат зеленый, салат из редиса, салат из белокочанной капусты, салат «Весна», салат из свежих помидор, огурцов и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.3.Приготовление и оформление салатов средней степени сложности из свежих овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска салатов из свежих овощей (салата витаминного, салата «Петровского», салатов закусочных.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.4.Приготовление и оформление салатов простой степени сложности из вареных овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска салатов из вареных овощей (салат картофельный ,мясной, рыбный, столичный винегрет.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.5.Приготовление и оформление салатов средней степени сложности из вареных овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска салатов из вареных овощей (салаты из рыбы и морепродуктов, салаты из мяса и птицы), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.6.Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей (редька с маслом и сметаной, помидоры фаршированные, икра из баклажан и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.7.Приготовление холодных блюд и закусок из яиц и сыра.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления

	и отпуска холодных блюд и закусок из яиц и сыра (яйца под майонезом, яйца фаршированные, рубленные яйца с маслом и луком и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.8.Приготовление холодных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы (Рыба соленая порциями, сельдь с гарниром, сельдь рубленная. Рыба заливная, рыба жареная под маринадом и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.9.Приготовление холодных блюд из мяса.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из мяса (Мясо отварное, заливное, ростбиф с гарниром и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.10.Приготовление холодных блюд из субпродуктов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из субпродуктов (Студень, паштет из печени и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 6.11.Приготовление холодных блюд из домашней птицы.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из птицы (филе птицы под майонезом, филе из кур фаршированные, рулеты и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
	Лабораторная работа №6 «Приготовление холодных блюд и закусок».
	Зачет.
Тема 7.1.Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд Основные правила подачи натуральных плодов и ягод, салатов из свежих ягод, фруктовых десертов..
Тема 7.2.Приготовление компотов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из свежих фруктов и ягод, сухофруктов, консервированных плодов и ягод, замороженных ягод ,

	правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.3.Приготовление киселей.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска киселей различной консистенции из свежих фруктов и ягод, замороженных ягод, концентрата, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.4.Приготовление желе, самбуков, муссов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска железированных блюд (желе, муссов, самбуков из свежих фруктов и ягод, молока, и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.5.Приготовление горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд (гренок с плодами и ягодами, из яблок, пудингов и др.), правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.6.Общие сведения о напитках.	Содержание учебного материала: Основная характеристика, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству напитков.
Тема 7.7. Приготовление чая.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: чая, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.8.Приготовление кофе.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: кофе, разновидность, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
Тема 7.9.Приготовление какао, шоколада.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: какао, шоколада, разновидность, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки

	реализации.
Тема 7.10.Приготовление холодных напитков.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков (Петровского, коктейлей ,кваса, лимонада, фраппе и др.), разновидность, правила подачи. Характеристика, последовательность этапов. Сроки реализации.
	Лабораторная работа №7 «Приготовление сладких блюд и напитков».
	Зачет.
ИТОГО	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у слушателей курсов общих и профессиональных компетенций по виду деятельности (ВД): **производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.**

По результатам практики слушатель курсов должен:

- обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий

Тематический план производственной практики

Виды работ производственной практики	Наименование тем производственной практики	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида деятельности)			
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.			

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Тема 1. Знакомство с предприятием, ТБ и пожарной безопасностью, правилами внутреннего трудового распорядка, охраной труда. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.	ОК 01.- ОК 1; ПК 1.1	6
	Тема 2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.		6
	Тема 3. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.		6
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 4. Обработка, форма нарезки овощей и грибов.	ОК 01.- ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 5. Механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.		6
	Тема 6. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.		6
	Тема 7. Приготовление борща «Украинский».		6
	Тема 8. Приготовление солянки сборной мясной.		6
	Тема 9. Приготовление рассольника «Петербургский».		6
	Тема 10. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями		6
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 11. Приготовление соуса красного основного.	ОК 01.- ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2.	6
	Тема 12. Приготовление соуса белого основного.		6
	Тема 13. Приготовление соуса «Голландский».		6
	Тема 14. Приготовление пшенной каши с тыквой.		6
	Тема 15. Приготовление макарон отварных с овощами.		6
	Тема 16. Приготовление вареников с картофелем.		6
	Тема 17. Приготовление гратена из картофеля.		6
	Тема 18. Приготовление овощного ризотто.		6
	Тема 19. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.		6
	Тема 20. Приготовление омлета запеченного.		6
	Тема 21. Приготовление сырников из творога.		6
	Тема 22. Приготовление рыбы жареной в тесте.		6
	Тема 23. Приготовление котлет из рыбной котлетной массы.		6
	Тема 24. Приготовление кальмаров жареных в сухарях.		6
Тема 25. Приготовление жаркое по-домашнему.	6		

	Тема 26. Приготовление бифштекса рубленого.		6
	Тема 27. Приготовление бефстроганов.		6
	Тема 28. Приготовление котлет из котлетной массы.		6
	Тема 29. Приготовление зраз рубленых.		6
	Тема 30. Приготовление бутербродов, канапе.		6
	Тема 31. Приготовление салата из белокочанной капусты		6
	Тема 32. Приготовление винегрета овощного.		6
	Тема 33. Приготовление сельди с гарниром.		6
	Тема 34. Приготовление филе птицы под майонезом.		6
	Тема 35. Приготовление паштета из печени.		6
	Тема 36. Приготовление панакоты.		6
	Тема 37. Приготовление яблок в слойке.		6
	Тема 38. Приготовление какао с молоком.		6
	Тема 39. Приготовление компота из сухофруктов.		6
	Тема 40. Приготовление напитка из плодов шиповника.		4
Промежуточная аттестация	Тема 41. Дифференцированный зачет.	ОК 01.- ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2.	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики			240

Содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Краткое содержание учебно-производственных работ, соответствующих теме производственной практики
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	
Тема 1. Знакомство с предприятием, ТБ и пожарной безопасностью, правилами внутреннего трудового распорядка, охраной труда. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.	Содержание: - прохождение инструктажа; - требованиями к организации рабочего места повара; - санитарно-гигиеническими требованиями по уборке рабочего места повара;
Тема 2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.	Содержание: - организация рабочего места; - требования к технологическому оборудованию; - требования к производственному инвентарю, инструментам.
Тема 3. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	Содержание: - организация рабочего места; - требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; - упаковка пищевых продуктов;

	- контроль выполненных работ.
Тема 4. Обработка, форма нарезки овощей и грибов.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - нарезка овощей и грибов; - контроль выполненных работ; - уборка рабочего места.
Тема 5. Механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - обработка рыбы; - приготовление полуфабрикатов; - контроль выполненных работ; - уборка рабочего места.
Тема 6. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - обработка мяса; - приготовление полуфабрикатов; - контроль выполненных работ; - уборка рабочего места.
Тема 7. Приготовление борща «Украинский».	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление борща «Украинский»; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 8. Приготовление солянки сборной мясной.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление солянки сборной мясной; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 9. Приготовление рассольника «Петербургский».	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление рассольника «Петербургский»; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 10. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление супа картофельного с макаронными изделиями; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 11. Приготовление соуса красного основного.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление соуса красного основного; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 12. Приготовление соуса белого основного.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление соуса белого основного; - бракераж готовой продукции;

	- уборка рабочего места.
Тема 13. Приготовление соуса «Голландский».	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление соуса «Голландский»; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 14. Приготовление пшенной каши с тыквой.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление пшенной каши с тыквой; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 15. Приготовление макарон отварных с овощами.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление макарон отварных с овощами; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 16. Приготовление вареников с картофелем.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление вареников с картофелем; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 17. Приготовление гратена из картофеля.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление гратена из картофеля; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 18. Приготовление овощного ризотто.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление овощного ризотто; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 19. Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление грибов в сметанном соусе запеченные; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 20. Приготовление омлета запеченного.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление омлета запеченного; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 21. Приготовление сырников из творога.	Содержание:
	- организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление сырников из творога; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 22. Приготовление рыбы жареной в тесте.	Содержание:
	- организация рабочего места;

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья к работе; - приготовление рыбы жареной в тесте; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 23. Приготовление котлет из рыбной котлетной массы.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление котлет из рыбной котлетной массы; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 24. Приготовление кальмаров жареных в сухарях.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление кальмаров жареных в сухарях; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 25. Приготовление жаркое по-домашнему.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление жаркое по-домашнему; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 26. Приготовление бифштекса рубленого.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление бифштекса рубленого; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 27. Приготовление бефстроганов.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление бефстроганов; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 28. Приготовление котлет из котлетной массы.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление котлет из котлетной массы; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 29. Приготовление зраз рубленых.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление зраз рубленых; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 30. Приготовление бутербродов, канапе.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление бутербродов, канапе; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 31. Приготовление салата из белокочанной капусты	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление салата из белокочанной капусты; - бракераж готовой продукции;

	- уборка рабочего места.
Тема 32. Приготовление винегрета овощного.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление винегрета овощного; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 33 Приготовление сельди с гарниром.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление сельди с гарниром; - бракераж готовой продукции; - приведение рабочего места в санитарное состояние.
Тема 34. Приготовление филе птицы под майонезом.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление филе птицы под майонезом; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 35. Приготовление паштета из печени.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление паштета из печени; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 36. Приготовление панакоты.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление панакоты; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 37. Приготовление яблок в слойке.	Содержание: - организация рабочего места; - подготовка сырья к работе; - приготовление яблок в слойке; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 38. Приготовление какао с молоком	Содержание: - подготовка сырья к работе; - приготовление какао с молоком; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 39.. Приготовление компота из сухофруктов.	Содержание: - подготовка сырья к работе; - приготовление компота из сухофруктов; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 40. Приготовление напитка из плодов шиповника.	Содержание: - подготовка сырья к работе; - приготовление напитка из плодов шиповника; - бракераж готовой продукции; - уборка рабочего места.
Тема 41. Дифференцированный зачет.	Содержание: Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Процедура текущего контроля производственной практики

При реализации основных программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ, производственная практика реализуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении производственной практики организуется путем непосредственного выполнения слушателями курсов определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на формирование у слушателей курсов общих и профессиональных компетенций.

Контрольно-оценочным средством текущего контроля на всех этапах производственной практики является дневник производственной практики. Виды работ и соответствующие им темы, предусмотренные дневником производственной практики (в соответствии с тематическим планом рабочей программы производственной практики), для выполнения слушателями курсов, определены в соответствии с требованиями к результатам освоения общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль на всех этапах производственной практики проводится руководителем по практической подготовке от профильной организации в ходе: выполнения слушателями курсов работ, предусмотренных дневником производственной практики, посредством оценивания четырех критериев оценки работы (деятельности) слушателей курсов по шкале оценивания (приложение 1) и по требованиям к критериям оценки, установленным технологической документацией профильной организации; ежедневного отражения результатов оценивания критериев оценки работы (деятельности) слушателей курсов в дневнике производственной практики и ежедневного определения итоговой оценки за работу (при участии руководителя по практической подготовке от образовательной организации), по правилам определения средней арифметической величины (формула 1). Руководитель производственной практики от образовательной организации контролирует реализацию рабочей программы практики и оказывает руководителю по практической подготовке от профильной организации методическую помощь по оценке выполняемых работ в соответствии с критериями и шкалой оценивания ежедневно. Руководитель по практической подготовке от образовательной организации переносит ежедневные итоговые оценки за работу в учебный журнал по дате выполнения работ.

Итоговая оценка за работу определяется ежедневно индивидуально для каждого слушателя курсов и отражается в дневнике производственной практики и учебном журнале

$$X_{\text{ср.арифм}} = \frac{X_1 + X_2 + X_3 + X_4}{N}, \quad (1)$$

где $X_{\text{ср.арифм}}$ - это итоговая оценка за работу за день;

X_1 - это оценка, соответствующая критерию оценки «Соблюдение правил безопасности труда» из шкалы оценивания критериев оценки работы (деятельности) обучающихся;

X_2 - это оценка, соответствующая критерию оценки «Соблюдение требований к организации рабочего места» из шкалы оценивания критериев оценки работы (деятельности) обучающихся;

X_3 - это оценка, соответствующая критерию оценки «Соблюдение требований к качеству выполняемых работ (соблюдение условий выполнения работ)» из шкалы оценивания критериев оценки работы (деятельности) обучающихся;

X_4 - это оценка, соответствующая критерию оценки «Выполнение объема работ в рамках отведенного времени» из шкалы оценивания критериев оценки работы (деятельности) обучающихся;

N - это общее количество критериев (оценок соответствующих, критериям) $N = \cos t = 4 \text{шт}$.

Критерии оценки и шкала оценивания работы (деятельности) слушателей курсов в процессе текущего контроля производственной практики:

Критерии оценки:

1. Соблюдение правил безопасности труда.
2. Соблюдение требований к организации труда и рабочего места.
3. Соблюдение требований к качеству выполняемых работ (соблюдение условий выполнения работ).
4. Выполнение объема работ в рамках отведенного времени.

Шкала оценивания:

Оценк а	Критерии оценки работы (деятельности) слушателей курсов в процессе текущего контроля производственной практики			
	1. Соблюдение правил безопасности труда	2. Соблюдение требований к организации труда и рабочего места	3. Соблюдение требований к качеству выполняемых работ (соблюдение условий выполнения работ)	4. Выполнение объема работ в рамках отведенного времени
«5»	Полное соблюдение правил безопасности труда	Полное соблюдение требований к организации труда и рабочего места	Выполненные работы соответствуют установленным требованиям к качеству (условия выполнения работ соблюдены)	Самостоятельное выполнение объема работ в рамках отведенного времени
«4»	Соблюдение правил безопасности труда при наличии единичных нарушений, которые устраняются самостоятельно	Соблюдение требований к организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений, которые не приводят к снижению качества выполняемых работ и устраняются самостоятельно	Выполненные работы соответствуют установленным требованиям к качеству (условия выполнения работ соблюдены), но при выполнении имели место единичные несущественные ошибки, которые устранялись самостоятельно	Самостоятельное выполнение объема работ в рамках отведенного времени, при единичных нарушениях, отклонениях, которые устранялись самостоятельно
«3»	Соблюдение правил безопасности труда при наличии нескольких (более одного) нарушений, которые устраняются самостоятельно по указанию руководителя практики от организации	Недочеты (более одного) в организации труда и рабочего места, которые могут привести к снижению качества выполняемого задания и устраняются самостоятельно по указанию руководителя практики от организации, небрежная уборка рабочего места	Выполненные работы соответствуют установленным требованиям к качеству (условия выполнения работ соблюдены), но при выполнении имели место несущественные ошибки (более одной), которые устранялись самостоятельно по указанию руководителя практики от организации	Самостоятельное выполнение объема работ в рамках отведенного времени, при наличии более одного нарушения, отклонения, которые устранялись самостоятельно по указанию руководителя практики от организации
«2»	Существенные систематические нарушения правил безопасности труда	Существенные систематические нарушения требований к организации труда и рабочего места	Выполненные работы не соответствуют установленным требованиям к качеству (условия выполнения работ не соблюдены)	Невыполнение объема работ по заданию в рамках отведенного времени

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1 Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися образовательной программы

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин и модулей с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет/ зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено»/ «не зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается по 5-бальной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Оценка за зачет или дифференцированный зачет выставляется в зачетную ведомость. Для обучающихся, своевременно не сдавших зачет или дифференцированный зачет, имеющих уважительную причину, составляется дополнительный график промежуточной аттестации. В данный график включаются также обучающиеся, получившие неудовлетворительную отметку.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплин.

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен состоит из выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы.

5.2 Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по соответствующей профессии рабочих 16675 Повар.

Состав комиссии для проведения квалификационного экзамена утверждается на основании локальных нормативных актов КГБПОУ «РАПТ».

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной комиссии присваивается соответствующая квалификация, соответствующий разряд и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

Требования к выполнению выпускных практических квалификационных работ

Темы письменных практических квалификационных работ разрабатываются преподавателями КГБПОУ «РАПТ» и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Тема практической квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы практических квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор КГБПОУ «РАПТ» назначает руководителя практической квалификационной работы. Закрепление тем практических квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом директора техникума.

Темы практических квалификационных работ выдаются обучающимся не позднее, чем за неделю до начала прохождения практической подготовки.

Выполнение практических квалификационных работ сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей практической квалификационной работы.

Контроль над ходом выполнения практических квалификационных работ осуществляют руководители практических квалификационных работ.

Практическая квалификационная работа – представляет собой изложение информации по конкретной теме, определяемой техникумом, она должна соответствовать содержанию практической подготовки (производственной практики) по профессии, а также объему знаний, умений, компетенций, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии 13790 Машинист крана (крановщик).

По структуре практическая квалификационная работа состоит из:

- Титульного листа.
- Содержания с указанием страниц.
- Введения (описание разделов и их содержания).
- Основной части (описание разделов и их содержания) – 3-5л.
- Описание техники безопасности (Охраны труда -1-2л).
- Заключения (1-2л.)
- Списка литературы.
- Приложений.

Объем практической квалификационной работы должен составлять 10-15 листов печатного текста.

В помощь обучающимся при подготовке практической квалификационной работы разрабатываются методические рекомендации по выполнению ВКР, в которых отражены требования к содержанию и оформлению.

При оценке практической квалификационной работы учитываются:

- актуальность и практическая ценность работы, ее значение;
- логика построения ПКР (логическая взаимосвязь всех разделов работы, соответствие содержания работы ее теме, темы и содержания – целям и задачам работы);
- качество и оформление работы, соответствие требованиям ГОСТ и ЕСКД;
- степень самостоятельности при выполнении работы (наличие собственных выводов и умозаключений);
- защита – представление работы (содержание доклада и ответов на вопросы).

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту практической квалификационной работы. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется во время прохождения практической подготовки.

Требования к выполнению выпускных практических квалификационных работ

Перечень практических квалификационных работ разрабатываются преподавателями КГБПОУ «РАПТ» и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Темы в перечне практических квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы практических квалификационных работ выдаются обучающимся не позднее, чем за неделю до начала прохождения практической подготовки.

Выполнение практических квалификационных работ сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей практической квалификационной работы.

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту практической квалификационной работы. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется во время прохождения практической подготовки, предполагает наличие базы практик.

Условия выполнения и требования к выполнению практической квалификационной работы

Место выполнения задания, Оборудование, Инвентарь, Санитарная (рабочая) одежда.

Оценка практической квалификационной работы

Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий

6. Ресурсное обеспечение программы

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели систематически проходят курсы повышения квалификации, стажировку на профильных предприятиях.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс:

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля в соответствии с учебным планом)	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки по документу по образованию)	Основное место работы
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квалификация: товаровед высшей квалификации	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квалификация: товаровед высшей квалификации	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
3	Техническое оснащение	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квалификация: бакалавр	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Степкина Елена Владимировна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул 26.05.2001	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

9	Охрана труда	Степкина Елена Владимировна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул 26.05.2001	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
10	Технология приготовления пищи	Зырянова Татьяна Геннадьевна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 27.06.1983, спец-сть: Технология и организация общественного питания, квалификация: инженер-технолог	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
11	Производственная практика	Брекис Вера Николаевна	Семипалатинский техникум советской торговли, г. Семипалатинск 02.03.1987, техник-технолог по специальности "Технология приготовления пищи"	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
2. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Электронные ресурсы.

Интернет-ресурс

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

Дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Основные источники:

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа».2011.
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2011г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
- 3.«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.
4. Электронные ресурсы.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 10.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 11.Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
- 12.Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
- 13.Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-service.ru/cataloghttp://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ruhttp://www.restoracia.ru/

1. Презентации по теме
2. Плакаты, фотоальбомы

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
7. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
8. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
2. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
3. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
4. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

Дисциплина «Охрана труда»

Основные источники :

1 Ю.М.Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

1.4 Охрана труда на производстве: учеб. пособие / А.Д.Корощенко, Р.Н.Айзман, А.В.Нифонова, С.В.Петров. – Новосибирск: АРТА,2011.

1.5 Охрана труда. Общие положения (Сборник нормативных актов). По состоянию на 2016 год.

Интернет-ресурсы:

1 ohr. econavt. ru. Охрана труда. Безопасность.

2 www. ohranatruda. ru. Охрана труда

Дисциплина «Технология приготовления пищи»

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Н.А. Анфимова. «Кулинария «повар, кондитер». М. АКАДЕМА. 2015

Дополнительные источники:

3. Фатов М.Ф...Холодков В.В. 1000 блюд ресторанной кухни/Под ред. Н.И Ковалева.-М: Экономика, 1985
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Москва 2002
5. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. зарубежная кухня: Практич. Пособие-М:Высш. Шк.,1990
6. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкин.- М: ЗАО Изд-во Центрполиграф,2001.
7. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры-«Классика кулинарного искусства».-М: ЗАО Изд-во Центрполиграф.2000.
8. Медведев М.Н. Страна кулинария.- М:лениздат,1977.
9. Справочник повара, кондитера
10. Кулинария. Лабораторный практикум. Рабочая тетрадь. Контрольные материалы
11. Кулинария. Электронный учебник
12. Презентации по теме
13. Плакаты, фотоальбомы

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной программы профессионального обучения предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий, мастерских.

Перечень материально – технического оснащения включает в себя:

№/корпус	Наименование
Кабинеты:	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории и мастерские :	
4	Основы товароведения продовольственных товаров
5	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Технического оснащения и организации рабочего места
7	Рабочая кухня ресторана
	Учебный кондитерский цех
Залы:	
8	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
9	актовый зал.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы
- электрические плиты
- Жарочный шкаф
- Шкаф для расстойки изделий из дрожжевого теста
- электромясорубка
- миксер
- холодильник
- взбивальная машина
- блендер
- электрофритюрница
- микроволновая печь

- электронные весы
- различный кухонный инвентарь
- посуда

6.4. Финансовое обеспечение образовательного процесса

Финансирование осуществляется за счет от приносящей доход деятельности, на основе договоров на оказание платных образовательных услуг (договор об образовании на обучение по программам профессионального обучения) за счет физических и (или) юридических лиц.

7. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы профессионального обучения (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся при поступлении.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов, тесты, примерную тематику письменных практических квалификационных работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: практические и контрольные работы, тестирование и др.

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Формируемые компетенции/предметные, личностные результаты
Общепрофессиональный цикл		
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет	ОК 01.- ОК 11
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	зачет	ОК 01.- ОК 11
Техническое оснащение и организация рабочего места	зачет	ОК 01.- ОК 11
Экономические и правовые основы производственной деятельности	зачет	ОК 01.- ОК 11
Охрана труда	зачет	ОК 01.- ОК 11
Профессиональный цикл		
Технология приготовления пищи	зачет	ОК 01.- ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2.
Производственная практика	Дифференцированный зачет	ОК 01.- ОК 11; ПК 1.1. ПК 1.2.

Контрольно-оценочные средства
 для проведения зачета
 для оценки результатов освоения
 программы профессиональной подготовки (переподготовки) по учебной дисциплине
 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
 по профессии 16675 «Повар»

БИЛЕТ №1

по дисциплине: «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Общие понятия о микробиологии, санитарии и гигиене-3б.
2. Санитарные требования к планировке и устройству помещений-3б
3. Приготовление 10 %, 5 %, 0, 2 % раствора хлорной извести-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ №2

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. 3б
2. Санитарное содержание предприятий общественного питания. -3б
3. Определите название пищевого отравления по имеющимся симптомам: (через 2 часа, после употребления торта, появились боли в животе, рвота, слабость, головная боль, микроб может попасть в пищу от человека, больного ангиной).-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ №3

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Строение, размножение, вред и польза.-3б
2. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.-3б
3. Составьте срок прохождения повторного медицинского обследования по исходным данным-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ №4

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Микроорганизмы: дрожжи. Строение, размножение, вред и польза.-3б

2. Дератизация, дезинсекция помещений на предприятиях общественного питания-3б

3. Определить расход воды для приготовления блюд согласно меню в столовой. На одно блюдо расходуется холодной воды-12литров, горячей 4литра. Меню: Салат мясной 35 порций, борщ 40 порций, гуляш 45 порций, картофельное пюре 50 порций, компот 64 порций-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ № 5

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Вирусы. Размножение, вред и польза.-3б

2. Санитарные требования к оборудованию.-3б

3. Рассчитать количество санитарной одежды для работников столовой на год, если в столовой работали: повар- 3чел., кухонный рабочий 2 чел., мойщик посуды 1 чел. Срок носки халата 6 месяцев, фартука 4 мес., колпак 4 мес., тапочки 6 мес.-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ №6

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Плесневелые грибы. Строение, размножение, вред и польза. -3б

2. Санитарные требования к инвентарю-3б

3. Рассчитать площадь производственных помещений по цехам, если количество работающих составляет: в овощном цехе -2 чел., горячем-3 чел., холодном 3 чел, мучном 4 чел. Площадь на одного работающего по нормам составляет 5, 5 кв. м.-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ №7

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. -3б

2. Требования к столовой посуде, и столовым приборам, их обработка. -3б

3. Рассчитать площадь производственных помещений по цехам, если количество работающих составляет: в овощном цехе -3 чел., горячем-4 чел., холодном 2 чел, мучном 3чел. Площадь на одного работающего по нормам составляет 5, 5 кв. м. -4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ № 8

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Инфекционные заболевания: причина возникновения, механизмы передачи. -3б
2. Требования к транспорту и перевозке продуктов-3б
3. Рассчитать количество санитарной одежды для работников столовой на год, если в столовой работали: повар- 2чел., кухонный рабочий 2 чел., мойщик посуды 1 чел. Срок носки халата 6 месяцев, фартука 4 мес., колпак 4 мес., тапочки 6 мес-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ № 9

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Иммунитет, его виды. Инкубационный период-3б

2. Требования к реализации готовой продукции.-3б

3. Рассчитать площадь производственных помещений по цехам, если количество работающих составляет: в овощном цехе -4 чел., горячем-3 чел., холодном 3 чел, мучном 5 чел. Площадь на одного работающего по нормам составляет 5, 5 кв. м.-4б

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

БИЛЕТ № 10

по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**»

1. Пищевые инфекции. Дизентерия, меры профилактики.-3б
 2. Требования к обслуживанию посетителей-3б
 3. . Определить расход воды для приготовления блюд согласно меню в столовой. На одно блюдо расходуется холодной воды-12литров, горячей 4литра. Меню: Салат мясной 35 порций, борщ 40 порций, гуляш 45 порций, картофельное пюре 50 порций, компот 64 порций-4б
- Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	раскрыты и точно употреблены основные понятия; сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; представлены разные точки зрения на проблему; выводы обоснованы и последовательны; полнота ответов на вопросы	10б-9б-зачет
«Хорошо»	частично раскрыты основные понятия; в целом материал излагается полно, по сути вопроса; выводы обоснованы и последовательны	8б-7б-зачет
«Удовлетворительно»	раскрыта меньшая часть основных понятий; не достаточно раскрыты основные категории и понятия; не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; не рассматривались различные точки на проблему	6б-5б-зачет
«Неудовлетворительно»	не раскрыто ни одно из основных понятий; не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала	4-1-незачет

Контрольно-оценочные средства
для оценки результатов освоения
основной профессиональной образовательной программы
по учебной дисциплине
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
по профессии 16675 «Повар»

ВАРИАНТ № 1

«Физиология питания с основами товароведения»

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета: «Физиология питания с основами товароведения», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое – то задание вызывает у вас затруднения – пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Время выполнения задания – 45 мин

1. *Выбери правильный ответ:* По какому признаку делятся макаронные изделия

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

(макс 10 баллов)

2. *Выбери правильный ответ:* Высушенные продукты растительного происхождения – это

А) приправы; Б) молодые побеги растений; В) пряности

(макс 10 баллов)

3. *Выбери правильный ответ:* К группе косточковых относятся:

А) сливы; Б) ежевика; В) айва

(макс 10 баллов)

4. *Выбери правильный ответ:* Из чего получают чай -----

А) из шиповника, мяты и т. д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника

В) из молодых побегов смородины, малины

(макс 10 баллов)

5. *Выбери правильный ответ:* Высушенная смесь яйца – это

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

(макс 10 баллов)

6. *Выбери правильный ответ:* Главная ткань мяса животных – это

А) соединительная; Б) жировая; В) мышечная

(макс 10 баллов)

7. *Выбери правильный ответ:* Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке – это

А) мясо птицы; Б) мясные полуфабрикаты; В) котлеты

(макс 10 баллов)

8. *Выбери правильный ответ:* К семейству осетровых относится:

А) семга; Б) белуга; В) сом

(макс 10 баллов)

9. *Выбери правильный ответ:* К каким пряностям относится перец душистый:

А) семенным; Б) плодовым; В) листовым

(макс 10 баллов)

10. *Выбери правильный ответ:* Какую крупу получают из пшеницы:

А) манную; Б) пшеничную; В) перловую

Критерии оценки

90 - 100 баллов - «отлично»

80 - 89 баллов - «хорошо»

60 - 79 баллов - «удовлетворительно»

менее 60 баллов - «неудовлетворительно»

ВАРИАНТ № 2

«Физиология питания с основами товароведения»

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета: «Физиология питания с основами товароведения», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое – то задание вызывает у вас затруднения – пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Время выполнения задания – 45 мин

1. *Выбери правильный ответ:* Важные составные части муки – это

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

(макс 10 баллов)

2. *Выбери правильный ответ:* Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении – это

А) мука; Б) сахар; В) соль

(макс 10 баллов)

3. *Выбери правильный ответ:* К группе семечковых относят:

А) вишня; Б) яблоки; В) смородина

(макс 10 баллов)

4. *Выбери правильный ответ:* Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника

А) водка; Б) фрукты; В) мед

(макс 10 баллов)

5. *Выбери правильный ответ:* Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот – это

А) карамель; Б) искусственный мед; В) сироп

(макс 10 баллов)

6. *Выбери правильный ответ:* Мучные кондитерские изделия разнообразной формы – это

А) торт; Б) пирожное; В) пряники

(макс 10 баллов)

7. *Выбери правильный ответ:* Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом – это

А) мороженное; Б) сливки; В) йогурт

(макс 10 баллов)

8. *Выбери правильный ответ:* Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению – это

А) копчености; Б) мясные консервы; В) колбаса

(макс 10 баллов)

9. *Выбери правильный ответ:* К семейству карповых относится:

А) лещ; Б) стерлядь; В) окунь

(макс 10 баллов)

10. *Выбери правильный ответ:* Минеральная вода относится к группе:

А) безалкогольным напиткам; Б) слабоалкогольным напиткам; В) алкогольным напиткам

(макс 10 баллов)

90 - 100 баллов - «отлично»

80 - 89 баллов - «хорошо»

60 - 79 баллов - «удовлетворительно»
менее 60 баллов - «неудовлетворительно»

ВАРИАНТ № 3
«Физиология питания с основами товароведения»

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета: «Физиология питания с основами товароведения», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое – то задание вызывает у вас затруднения – пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

Время выполнения задания – 45 мин

1. *Выбери правильный ответ:* Основная зерновая культура – это
А) пшеница; Б) овес; В) рожь
(макс 10 баллов)
2. *Выбери правильный ответ:* Из пшеницы вырабатывают –
А) толокно; Б) манную; В) геркулес
(макс 10 баллов)
3. *Выбери правильный ответ:* К группе томатных овощей относятся:
А) перец; Б) патиссоны; В) пастернак
(макс 10 баллов)
4. *Выбери правильный ответ:* Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус
А) дубильные вещества; Б) органические кислоты; В) ароматические вещества
(макс 10 баллов)
5. *Выбери правильный ответ:* Кисломолочный диетический продукт – это
А) сметана; Б) сливки; В) йогурт
(макс 10 баллов)
6. *Выбери правильный ответ:* Как можно определить качество живой рыбы:
А) держится на поверхности аквариума; Б) плавает по всему аквариуму;
В) держится на дне
(макс 10 баллов)
7. *Выбери правильный ответ:* Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба – это
А) копченая; Б) сушеная; В) вяленая
(макс 10 баллов)
8. *Выбери правильный ответ:* К группе десертных овощей относятся:
А) сельдерей; Б) спаржа; В) щавель
(макс 10 баллов)
9. *Выбери правильный ответ:* Прогоркание крупы – это
А) плесневение; Б) порча в результате длительного хранения; В) окисление жира
(макс 10 баллов)
10. *Выбери правильный ответ:* К трубчатым макаронным изделиям относят:
А) лапша; Б) макароны; В) вермишель
(макс 10 баллов)

90 - 100 баллов - «отлично»

80 - 89 баллов - «хорошо»

60 - 79 баллов - «удовлетворительно»

менее 60 баллов - «неудовлетворительно»

Контрольно-оценочные средства
 для проведения зачета
 для оценки результатов освоения
 программы профессиональной подготовки (переподготовки)
 по дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места»
 по профессии 16675 «Повар»
ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА
 по дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Пароварочный аппарат АПЭСМ-2
2. Организация работы горячего цеха
3. Картофелечистка МОК-125. Устройство, эксплуатация, техника безопасности.
4. Организация работы овощного цеха
5. Салатетта Nicold SL2-111SN. Назначение, устройство, эксплуатация.
6. Организация работы рыбного цеха.
7. Мясорубка МС 2-70 и МИМ – 82 к универсальному приводу. Устройство, эксплуатация, безопасные приемы при работе.
8. Организация рабочих мест повара
9. Фаршемешалки МС8-150 к приводу ПМ-1.1. Назначение, устройство, эксплуатация.
10. Характеристика и назначение доготовочных цехов.
11. Механизм для измельчения сухих продуктов МС 12-15. Назначение, устройство, эксплуатация.
12. Общие требования к организации рабочих мест повара
13. Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700 левая туннельная. Назначение, устройство, эксплуатация.
14. Организация работы мясного цеха.
15. Пароконвектомат АВАТ ПКА 10-1/1ВМ. Назначение, устройство, эксплуатация.
16. Организация работы холодного цеха.
17. Машина для нарезки гастрономических товаров МРТ 300.
18. Организация работы заготовочных предприятий
19. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ и ПЭСМ-2НШ.
20. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.
21. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2. Назначение, устройство, эксплуатация.
22. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции
23. Шкаф жарочный ШЖЭСМ – 2К. Назначение, устройство, эксплуатация.
24. Классификация механического оборудования.
25. Котел пищеварочный КПЭСМ-60М. Назначение, устройство, эксплуатация.
26. Организация работы овощного цеха.
27. Холодильные шкафы.
28. Организация работы мясо-рыбного цеха.
29. Фритюрница ФЭСМ-20.
30. Организация работы доготовочных предприятий.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	<ul style="list-style-type: none"> • раскрыты и точно употреблены основные понятия; • сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично; • представлены разные точки зрения на проблему; • выводы обоснованы и последовательны; • полнота ответов на вопросы 	
«Хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> • частично раскрыты основные понятия; • в целом материал излагается полно, по сути вопроса; • выводы обоснованы и последовательны 	
«Удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • раскрыта меньшая часть основных понятий; • не достаточно раскрыты основные категории и понятия; • не полно и не структурировано раскрыты основные вопросы; • не рассматривались различные точки на проблему 	
«Неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • не раскрыто ни одно из основных понятий; • не знает основные определения категорий и понятий дисциплины; • допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала 	

Контрольно-оценочные средства
для проведения зачета
для оценки результатов освоения
программы профессиональной подготовки (переподготовки) по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»
для профессии:
16675 Повар
Вариант 1
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Вариант 1

1 Дайте определения следующим понятиям:

- 1) экономика
- 2) рынок

2 Ответьте на вопросы:

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) Какие права и обязанности работодателя, предусмотренные ТК РФ, прописываются в трудовом договоре?
- 2) Какие документы вам придется подписать?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Вариант 2
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1 *Дайте определения следующим понятиям:*

- 1) фирма
- 2) конкуренция

2 *Ответьте на вопросы*

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) Какие права и обязанности работника, предусмотренные ТК РФ. Могут присутствовать в трудовом договоре?
- 2) Какие пункты не могут присутствовать в трудовом договоре?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Вариант 3
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1 *Дайте определения следующим понятиям:*

- 1) предпринимательство
- 2) монополия

2 *Ответьте на вопросы:*

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) Какие документы вы должны предъявить работодателю?
- 2) Какие пункты, не предусмотренные Трудовым кодексом РФ, могут присутствовать в трудовом договоре?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Вариант 4
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1 *Дайте определения следующим понятиям:*

- 1) Рынок
- 2) фирма

2 *Ответьте на вопросы:*

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) На что вы должны обратить внимание при подписании документов?
- 2) Что не может быть вписано в трудовой договор?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Вариант 5
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1 *Дайте определения следующим понятиям:*

- 1) экономика
- 2) доход

2 *Ответьте на вопросы: (20 баллов)*

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) С какими документами вы должны быть ознакомлены работодателем?
- 2) Какие пункты, не предусмотренные Трудовым кодексом РФ, могут присутствовать в трудовом договоре?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Вариант 6
по учебной дисциплине
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1 *Дайте определения следующим понятиям:*

- 1) Бизнес
- 2) Конкуренция

2 *Ответьте на вопросы:*

.Вы решили устроиться на работу:

- 1) Какие документы вы должны предъявить работодателю?
- 2) Какие документы вам придется подписать?

Критерии оценки

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Контрольно-оценочные средства
для проведения зачета
для оценки результатов освоения
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
по профессии 16675 Повар

Вопросы к зачету
Учебная дисциплина «Охрана труда»

- 1 Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
- 2 Федеральные законы в области охраны труда
- 3 Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
- 4 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
- 5 Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
6. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельных категорий работников.
7. Основные понятия: условия труда, их виды.
- 8 Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
- 9 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.
10. Несчастные случаи: понятия, классификация.
11. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.
- 12 Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.
13. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
- 14 Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
- 15 Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.

Критерии оценки :

«Зачет» выставляется на основании следующих показателей;

- полнота раскрытия проблемы, содержащейся в вопросе, в теоретическом аспекте;
- решение конкретной практической ситуации с учетом изложенных в теории вопроса положений;
- умение грамотно выстроить свой ответ, использовать примеры и факты для доказательности ответа, отвечать на дополнительные вопросы;

«Незачет» выставляется на зачете на основании следующих показателей:

- проблема, содержащаяся в вопросе, раскрыта не полностью, односторонне, либо проблема вообще не раскрыта;
- отсутствует решение конкретной практической ситуации или ситуация решена неверно;
- неумение грамотно выстроить свой ответ, доказать свой ответ, непонимание задаваемых вопросов.

Комплект контрольно-оценочных средств

Для проведения зачета

по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»

2.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Вопросы к зачету

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Технология приготовления картофельного пюре.
3. Почему овощи моют перед очисткой?
4. Технология приготовления рагу овощного.
5. Перечислите виды плодовых овощей.
6. Составьте схему приготовления капусты тушеной.
7. Обработка белокочанной капусты и цветной капусты.
8. Технология приготовления котлет морковных.
9. Почему сырой очищенный картофель темнеет при хранении на воздухе и как его сохранить?
10. Приготовление грибов в сметанном соусе.
11. Перечислите формы нарезки соленых огурцов.
12. Составьте последовательность приготовления блюда «голубцы овощные».
13. Как моют салат и шпинат?
14. Технология приготовления блюда «Овощи припущенные в молочном соусе».
15. Составьте таблицу форм простой нарезки картофеля и способы их использования.
16. Технология приготовления блюда «Картофель отварной».
17. Составьте схему обработки свежих грибов.
18. Технология приготовления блюда «Картофель в молоке».
19. Первичная обработка томатов, баклажан для фарширования.
20. Технология приготовления блюда «Картофель жареный во фритюре».
21. Составьте технологическую схему первичной обработки кабачков.
22. Технология приготовления блюда «Картофельная запеканка».
23. Укажите формы нарезки моркови и их кулинарное использование?
24. Технология приготовления блюда «Баклажаны жареные».
25. В чем заключается пищевая ценность лука?
26. Технология приготовления блюда «Крокеты картофельные».
27. Составьте схему механической кулинарной обработки картофеля.
28. Технология приготовления блюда «Кабачки фаршированные».
29. Первичная обработка сушеных грибов.
30. Технология приготовления блюда «Зразы картофельные».

Критерии оценки

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств

Для проведения зачета
по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»

2.2 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Вопросы к зачету

1. Как используют крупеник гречневый?
2. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
3. Какие способы варки яиц вы знаете?
4. Почему рисовую крупу варят сначала в воде, а потом в молоке?
5. Приготовление теста для домашней лапши?
6. Какие продукты используют для яичной каши?
7. Какие дефекты могут возникнуть при варке рассыпчатых каш?
8. Как используют отварные макароны, сваренные сливным способом?
9. Чем отличается омлет от яичницы?
10. Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши?
11. Как используют отварные макароны не сливным способом?
12. Какие бывают омлеты?
13. Чем ценны яичные продукты?
14. Составьте алгоритм приготовления запеканки пшенной?
15. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий
А) макарон Б) Лапши В) вермишели
16. Каков процесс подготовки яиц перед их использованием?
17. Перечислите блюда из отварных макаронных изделий?
18. Приготовление омлета натурального
19. Чем можно заменить яйца?
20. Составьте алгоритм приготовления крупеника гречевого.
21. Укажите количество % привара макаронных изделий.
22. Как сварить бобовые?
23. Составьте алгоритм приготовления блюда «Лапшевник с творогом»?
24. Какие творожные блюда приготавливают в холодном виде
25. Назовите блюда, которые готовят из вязких каш.
26. Составьте алгоритм приготовления блюда «Макароны, отварные с овощами.»
27. Какие горячие блюда приготавливают из творога.
28. Приготовление котлет манных
29. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон
30. Какие творожные блюда приготавливают в холодном виде?
31. Составьте схему варки вязкой рисовой каши?
32. Перечислите продукты, входящие в состав блюда «Макароны отварные с овощами и томатом»
33. Чем отличаются вареники с творожным фаршем от вареников ленивых
34. Составьте схему приготовления вязкой манной каши
35. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?
36. Чем отличается запеканка творожная от сырников?
37. Какие виды круп используют на предприятиях общественного питания
38. Перечислите правила варки рассыпчатых каш
39. Правила подачи макарон отварных с сыром?
40. Какие способы варки рассыпчатой рисовой каши?
41. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?
42. Как отпускают омлет запеченный?
43. Как подразделяют каши по консистенции?
44. Укажите процессы варки макаронных изделий не сливным способом.
45. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств

Для проведения зачета

по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»

2.3 Технология приготовления супов и соусов.

Вопросы к зачету

- 1 Каково значение супов в питании?
- 2 Допишите технологические операции приготовления соуса красного основного: а) приготовление коричневого бульона б) приготовление красной мучной пассировки.....
- 3 Что является жидкой основой супа?
- 4 По представленному набору продуктов определите название соуса и составьте алгоритм приготовления: мука пшеничная, маргарин, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка, томатное пюре, соль, сахар, лимонная кислота.
- 5 Что такое бульон?
- 6 Составьте технологическую схему приготовления соуса белого основного.
- 7 Что понимают под термином «заправочные супы»?
- 8 По представленному набору продуктов составьте схему приготовления «Маринада овощного с томатом» Морковь, репчатый лук, корень петрушки, уксус растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат-пюре, бульон.
- 9 Составьте схему приготовления мясо-костного бульона.
- 10 Перечислите все виды заправок и укажите их назначение.
- 11 Используя знания, по общим правилам приготовления супов составьте схему приготовления супа картофельного.
- 12 Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки, клейкость?
- 13 Перечислите продукты, входящие в состав борща.
- 14 Составьте технологическую схему приготовления соуса майонез.
- 15 Укажите бульон, форму нарезки капусты и особенности приготовления щей. Оформить в виде таблицы.
- 16 Какую форму придают масляным смесям при отпуске к блюдам из мяса и рыбы. Как и сколько времени можно хранить масляные смеси?
- 17 Укажите особенность приготовления «рассольников», «обыкновенного», «домашнего», «ленинградского»?
- 18 Покажите цель пассерования муки. Перечислите виды мучных пассеровок?
- 19 Составьте технологическую схему приготовления супа «Лапша домашняя».
- 20 Назовите классификацию соусов от жидкой основы по температуре подачи, по цвету, по консистенции.
- 21 Какова температура подачи горячих и холодных супов?
- 22 Составьте технологическую схему приготовления молочного соуса.
- 23 Охарактеризуйте следующие показатели супа-пюре из картофеля, внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
- 24 Составьте алгоритм приготовления соуса сметанного с хреном.
- 25 Из каких последовательных операций состоит схема приготовления молочного супа с рисом?
- 26 Если соус польский безвкусный, то в чем причина этого недостатка и как его исправить?
- 27 Составьте технологическую схему приготовления сладкого супа из яблок.
- 28 Какой бульон используется для приготовления соуса лукового?
- 29 Определите название холодного супа по набору продуктов и составьте алгоритм его приготовления (квас, лук зеленый, огурцы свежие, картофель, морковь, редис, яйцо вареное, сметана, сахар, горчица, соль, укроп).
- 30 Назовите основу соуса грибного и кулинарное использование этого соуса.

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств
Для проведения зачета
по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»
2.4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
Вопросы к зачету

1. Что такое «Тесто кляр»?
2. Как обрабатывают крупную чешуйчатую рыбу?
3. Перечислите факторы, влияющие на качество запеченных блюд.
4. Каков состав льезона?
5. Составьте схему приготовления котлетной массы.
6. Укажите способ тепловой обработки, вид гарнира и соуса для блюда «Рыба жареная во фритюре.»
7. С какой целью маринуют рыбу?
8. Составьте схему обработки осетровой рыбы.
9. Перечислите общие операции, используемые для приготовления блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе».
10. Как панируют рыбу для жаренья во фритюре?
11. Каковы особенности обработки наваги, трески?
12. Составьте алгоритм приготовления блюда «Биточки рыбные с гарниром».
13. Какой вид панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
14. В чем заключается особенность обработки судака?
15. Составьте схему приготовления жареной рыбы.
16. Как условно классифицируют рыбу по содержанию жира?
17. Составьте схему обработки мелкой чешуйчатой рыбы.
18. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке.
19. Перечислите названия рыб относящихся к бесчешуйчатой рыбе?
20. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы.
21. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рыба жареная по-ленинградски».
22. Укажите полуфабрикаты из рыбы для варки?
23. Какую форму придают полуфабрикату «Рыба жареная восьмеркой»?
24. Покажите особенность приготовления блюда «Рыба, запеченная по-русски»?
25. Укажите названия рыб, входящих в семейство осетровых?
26. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Рыба жареная в тесто кляре».
27. При проведении бракеража в блюде «Рыба, запеченная по-русски» рыба оказалась сырой. Как устранить этот дефект?
28. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?
29. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката «Зразы донские».
30. С каким гарниром отпускают отварную рыбу?
31. От чего зависит количество жира в рыбе?
32. Укажите последовательность приготовления рулета из рыбной котлетной массы?
33. Какие продукты можно ввести в состав фарша для блюда «Тельное с гарниром». Как отпускают блюдо?
34. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
35. В чем заключается особенность обработки камбалы?
36. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, припущенная с соусом томатным».
37. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
38. Укажите последовательность разделки средней рыбы на кругляши?
39. Какой гарнир и соус вы подберете к припущенному судаку?
40. Как определить доброкачественность рыбы?
41. Составьте схему приготовления котлет из котлетной массы?
42. При проведении бракеража рыба жареная оказалась сырой. В чем причина? Как это исправить?
43. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
44. Составьте схему обработки минтая?
45. Объясните «Почему блюда из припущенной рыбы отличаются от отварных лучшими вкусовыми качествами и большей пищевой ценностью?»

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств

Для проведения зачета

Для оценки результатов

Освоения основной образовательной программы

по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»

2.5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Вопросы к зачету

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
2. Технология приготовления блюда «Мясо отварное».
3. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины?
4. Технология приготовления блюда «Сосиски отварные с гарниром»?
5. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из баранины.
6. Составьте схему приготовления блюда «Ромштекс с гарниром».
7. Механическая обработка свинины.
8. Технология приготовления зраз из котлетной массы.
9. Что входит в состав котлетной массы?
10. Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему».
11. Перечислите полуфабрикаты из свинины.
12. Составьте последовательность приготовления блюда «голубцы мясные».
13. Назовите основные операции обработки домашней птицы?
14. Технология приготовления блюда «Гуляш с рисом».
15. Составьте таблицу крупно-кусковых полуфабрикатов из мяса.
16. Технология приготовления блюда «Бифштекса рубленного».
17. Составьте схему обработки баранины.
18. Технология приготовления блюда «Зразы рубленные с гарниром».
19. Составьте технологическую схему приготовления натуральной мясной рубки.
20. Технология приготовления блюда «Плов».
21. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката котлета по-киевски?
22. Технология приготовления блюда «Мясо тушеное».
23. Какие блюда приготавливают из котлетной массы?
24. Технология приготовления блюда «Макаронник с мясом».
25. В чем заключается пищевая ценность мяса?
26. Технология приготовления блюда «Картофельная запеканка с мясом».
27. Как подготовить птицу для варки?
28. Технология приготовления блюда «Руллет с гарниром».
29. Покажите операции обработки мяса: обвалка, жиловка и зачистка мяса?
30. Технология приготовления блюда «Котлеты рубленные из кур».

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств
 Для проведения зачета
 по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»
 2.6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
Вопросы к зачету

1. Из каких последовательных операций состоит приготовление бутербродов?
2. Технология приготовления салата мясного.
3. Назовите продукты, используемые для приготовления холодных блюд?
4. Технология приготовления салата из свежих помидор.
5. Перечислите салаты из сырых овощей.
6. Составьте схему приготовления блюда «Ассорти мясное».
7. Какие способы приготовления сельди вы знаете?
8. Технология приготовления паштета из печени.
9. Что входит в состав винегрета овощного?
10. Приготовление блюда «Яйцо под майонезом».
11. Перечислите простые открытые бутерброды, покажите их особенность приготовления?
12. Составьте последовательность приготовления блюда «Икра баклажанная».
13. Назовите способы приготовления и оформления салатов?
14. Технология приготовления блюда «Студень говяжий».
15. Дайте оценку качества рыбного салата.
16. Технология приготовления блюда «Ассорти рыбное».
17. Назовите способы приготовления салата из белокочанной капусты. В чем отличие?
18. Технология приготовления блюда «Рыба под маринадом».
19. Составьте технологическую схему закрытого бутерброда с колбасой.
20. Технология приготовления салата картофельного.
21. Составьте технологическую схему приготовления закусочного бутерброда?
22. Технология приготовления блюда «Сельдь с гарниром».
23. Какие холодные блюда приготавливают из домашней птицы?
24. Технология приготовления блюда «Салата столичного».
25. Назначение холодных блюд и закусок?
26. Технология приготовления салата из редиса.
27. Какие салаты можно приготовить из вареных овощей?
28. Технология приготовления блюда «Ростбиф холодный с гарниром».
29. Покажите операции приготовления грибов соленых с луком?
30. Технология приготовления винегрета с сельдью.

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Комплект контрольно-оценочных средств
 Для проведения зачета
 Для оценки результатов
 Освоения основной образовательной программы
 по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»
 2.7 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Вопросы к зачету

1. Назначение сладких блюд?
2. Технология приготовления желе яблочного.
3. Назовите продукты, используемые для приготовления сладких блюд?
4. Технология приготовления компота из сухофруктов.
5. Перечислите правила заварки чая и способы его подачи.
6. Составьте схему приготовления киселя из клюквы.
7. Как классифицируют сладкие блюда?
8. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами.
9. Что входит в состав «Шарлотки яблочной»?
10. Приготовление «Кофе черного».
11. Перечислите сладкие железированные блюда.
12. Составьте последовательность приготовления блюда «Пудинг рисовый».
13. Назовите способы подачи натуральных плодов и ягод?
14. Технология приготовления блюда «Яблоки, жаренные в тесте».
15. Перечислите способы подачи кофе.
16. Технология приготовления киселя из яблок.
17. Назовите классификацию киселей по консистенции.
18. Технология приготовления блюда «Яблоки печеные».
19. Составьте технологическую схему приготовления какао.
20. Технология приготовления желе апельсинового.
21. Составьте технологическую схему приготовления компота из малины?
22. Технология приготовления блюда «Самбука абрикосового».
23. Какие холодные напитки подают в предприятиях общественного питания?
24. Технология приготовления блюда «Каша гурьевская».
25. Назначение горячих напитков?
26. Технология приготовления пудинга сухарного.
27. Какие железирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?
28. Технология приготовления блюда «Мусс клюквенный».
29. Покажите операции приготовления лимонного напитка?
30. Технология приготовления мусса на манной крупе.

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
Неудовлетворительно (2)	при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

Примерный перечень теоретических вопросов для проведения квалификационного экзамена

1.	Технология приготовления блюд из отварных овощей.
2.	Технология приготовления блюд из жареных овощей.
3.	Технология приготовления каш.
4.	Технология приготовления блюд из творога.
5.	Технология приготовления блюд из яиц.
6.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.
7.	Технология приготовления салатов из сырых овощей.
8.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
9.	Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
10.	Технология приготовления и подача щей.
11.	Технология приготовления блюд из тушеного мяса.
12.	Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
13.	Технология приготовления борщей.
14.	Технология приготовления и подача киселей.
15.	Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао.)

Требования к устному ответу обучающегося

Отметка «отлично» (5) выставляется, если обучающийся:

- последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;
- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- умеет выделять главное, самостоятельно поддержать ответ конкретными примерами, фактами;
- самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов;
- свободно устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутри предметные связи;
- уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы членов комиссии;

Отметка «хорошо» (4) выставляется, если обучающийся:

- показывает знание всего изученного учебного материала;
- дает в основном правильный ответ;
- учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи членов комиссии;
- анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов;

Отметка «удовлетворительно» (3) выставляется, если обучающийся:

- демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала;
- применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе предложенных ситуаций по образцу;
- допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета;
- показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений;
- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;

-затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов;

Отметка «неудовлетворительно» (2) выставляется, если обучающийся:

-не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов;

-не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач;

-допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи наводящих вопросов.

Практическое задание

Задание 1. Предложите ассортимент щей, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления щей из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию.

Задание 2. Предложите ассортимент блюд из говядины жареной порционными кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте одну порцию с гарниром.

Задание 3. Предложите ассортимент борщей, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления борщей из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 4. Предложите ассортимент блюд из говядины жареной мелкими кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте одну порцию с гарниром

Задание 5. Предложите ассортимент рассольников, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления рассольников из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 6. Предложите ассортимент блюд из тушеной говядины, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

Задание 7. Предложите ассортимент супов с макаронными изделиями, укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления супов с макаронными изделиями из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 8. Предложите ассортимент блюд из запеченной говядины, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.

Задание 9. Предложите ассортимент супов с крупами укажите правила их приготовления и подачи, укажите необходимый инвентарь, посуду, оборудование. Организуйте процесс приготовления супов с крупами из предложенного ассортимента и приготовьте одну порцию

Задание 10. Предложите ассортимент блюд из свинины, жаренной порционными кусками, подберите горячие соусы к ним. Укажите горячие блюда из овощей, грибов и сыра, которые можно использовать в качестве гарнира. Из предложенного ассортимента приготовьте 1 порцию с гарниром.