

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

РАССМОТРЕНО
МК СПЕЦИАЛЬНЫХ
ДИСЦИПЛИН ПРОТОКОЛ

№ 1
ОТ «08» 09 2025 Г.
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МК
 Е.С. БОГДАНОВИЧ

СОГЛАСОВАНО
ВЕДУЩИЙ ИНЖЕНЕР –
ТЕХНОЛОГ ОТДЕЛА
ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
СЛУЖБЫ ТОРГОВЛИ И
ПИТАНИЯ ФГУП «РЯЦ-
ВНИИЭФ
Н.И.РОМАНОВА
 «08» 09 2025 Г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

КВАЛИФИКАЦИЯ: ПОВАР 3 РАЗРЯД
СРОК ОБУЧЕНИЯ: 480 ЧАСОВ

Г. САРОВ
2025

АВТОР:

Е.А. ПАРШИНА, ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН ГБПОУ СПТ ИМ. Б.Г.МУЗРУКОВА

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

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

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация повар 3 разряда, что подтверждается свидетельством о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

1.2. Цели и задачи программы, требования к результатам освоения

Цель: подготовка обучающихся к освоению профессии повар и обеспечение практического опыта по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа на предприятиях питания.

Результаты освоения программы:

Обобщенные трудовые функции: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Вид трудовой деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Код и наименование компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ПК-1 ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
ПК 2 Приготовление,	Приготовления, оформления	Подготавливать рабочее место, выбирать,	Требования охраны труда,

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода

		приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи

		горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе

			региональных; правила применения ароматических, красящих веществ и готовых отделочных полуфабрикатов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
--	--	--	---

1.3. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие основное общее образование, не имеющие медицинских противопоказаний, желающие пройти обучение по программе профессиональной подготовки 16675 Повар.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- ✓ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
- ✓ Приказ Минобрнауки РФ от 26.08. 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- ✓ Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- ✓ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2024 Выпуск №51 ЕТКС - Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 - § 32. «Повар»

1.5. Трудоемкость обучения 480 ак. часов.

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

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Календарный учебный график

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов			График изучения предметов (количество часов в неделю)				
		Всего	из них		недели				
			Теорет. обучение	ЛПР	1-4	5-8	9	10- 11	12
Общепрофессиональный цикл		66	66		11	4	6		
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12		2	1			
2.	Основы правоведения	8	8		2				
3.	Основы бережливого производства	8	8		2				
4.	Физиология питания ,санитария и гигиена	8	8		2				
5.	Калькуляция и учет	12	12		2	1			
6.	Товароведение пищевых продуктов	18	18		1	2	6		
Профессиональный цикл		76	76		5	10	16		
Модуль1	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	22	22		1	4	2		
Модуль2	Организация производства предприятий общественного питания	22	22		2	2	6		
Модуль3	Технология приготовления пищи	32	32		2	4	8		
Практическая подготовка		320			24	26	18	40	22
1	Учебная практика	216			24	26	16		
2	Производственная практика	104					2	40	22
Консультация		10							10
Квалификационный экзамен		8							8
Итого		480			40	40	40	40	40

2.2. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость (час)	Всего аудиторных занятий (час.)		Практики (час.)	Самостоятельная работа (час.)	Дистанционное обучение (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	5	6	7	8	9	10
Общепрофессиональный цикл		66	66					
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12					Диф. зачет
2.	Основы правоведения	8	8					Диф. зачет
3.	Основы бережливого производства	8	8					Диф. зачет
4.	Физиология питания, санитария и гигиена	8	8					Диф. зачет
5.	Калькуляция и учет	12	10					Диф. зачет
6.	Товароведение пищевых продуктов	18	18					Диф. зачет
Профессиональный цикл		76	76					
Профессиональные модули		76	76					
Модуль1	Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	22	22					Диф. зачет
Модуль2	Организация производства предприятий общественного питания	22	22					Диф. зачет
Модуль3	Технология приготовления пищи	32	32					Диф. зачет
Практическая подготовка		320			320			Диф. зачет
Учебная практика		216			216			
Производственная практика		104			104			
Консультации		10						
Квалификационный экзамен		8						Э
ИТОГО		480						

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		
Общепрофессиональный цикл			
Основы рыночной экономики и предпринимательства	№п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	1.	Экономика как наука и хозяйственная система. Понятия рыночной экономики.	2
	2.	Понятие предпринимательской деятельности. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	2
	3.	Предприятие, как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Основные технико-экономические показатели деятельности организации.	2
	4.	Механизмы ценообразования на продукцию и формирования заработной платы.	2
	5.	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл. Принципы делового общения.	2
	6.	Понятие маркетинга. Бизнес-план, его понятие, значение. Дифференцированный зачет.	2
Основы правоведения	1.	Понятие и признаки государства. Общие положения трудового права.	2
	2.	Трудовой договор. Материальная ответственность работника и работодателя.	2
	3.	Право собственности и его защита.	2
	4.	Гражданско-правовые договора. Дифференцированный зачет.	2
Основы бережливого производства	1.	Основы бережливого производства.	2
	2.	Инструменты бережливого производства.	2
	3.	Картирование потока создания ценности.	2
	4.	Система 5С. Дифференцированный зачет.	2

Физиология питания, санитария и гигиена	1.	Основы физиологии питания.	2
	2.	Основы микробиологии.	2
	3.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	2
	4.	Основы гигиены и санитарии.	2
Калькуляция и учет	1.	Общая характеристика бухгалтерского учета.	2
	2.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	2
	3.	Автоматизация расчетов.	2
	4.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	2
	5.	Учет сырья и готовой продукции.	2
	6.	Отпуск продуктов из склада на производство. Отпуск готовой продукции с производства. Дифференцированный зачет.	2
Товароведение пищевых продуктов	1.	Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Общие сведения о пищевых продуктах.	2
	2.	Химический состав пищевых продуктов.	2
	3.	Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.	2
	4.	Зерно и продукты его переработки.	2
	5.	Рыба и рыбные товары.	2
	6.	Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия.	2
	7.	Молоко и молочные товары.	2
	8.	Яйца и яичные продукты.	2
	9.	Пищевые жиры. Дифференцированный зачет.	2
Профессиональный цикл			
Модуль 1 Оборудование предприятий общественного питания и организация производства	1.	Введение.	2
	2.	Общие сведения о машинах.	2
	3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	2
	4.	Машины для горячего цеха.	2
	5.	Машины для обработки мяса и рыбы.	2
	6.	Машины для приготовления теста и кремов.	2
	7.	Универсальные приводы общего и специализированного назначения.	2

	8.	Современные виды технологического оборудования.	2
	9.	Организация производства в заготовочных цехах.	2
	10.	Организация производства в дозаготовочных цехах.	2
	11.	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Дифференцированный зачет.	2
Модуль 2 Организация производства предприятий общественного питания	1.	Введение.	2
	2.	Организация снабжения предприятий общественного питания.	2
	3.	Организация складского и тарного хозяйства.	2
	4.	Структура производства.	2
	5.	Оперативное планирование работы производства.	
	6.	Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2
	7.	Организация работы основных производственных цехов.	2
	8.	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	2
	9.	Организация труда персонала на производстве.	2
	10.	Режимы труда и отдыха работников производства.	2
	11.	Реализация готовой продукции общественного питания. Дифференцированный зачет.	2
Модуль 3 Технология приготовления пищи	1.	Способы тепловой обработки продуктов.	2
	2.	Обработка овощей, грибов, формы нарезки, приготовление полуфабрикатов.	2
	3.	Соусы.	2
	4.	Приготовление и подача блюд из овощей и грибов.	2
	5.	Обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.	2
	6.	Гарниры: крупы, бобовые, макаронные изделия.	2
	7.	Приготовление и подача рыбных блюд.	2
	8.	Обработка, разделка мяса, приготовление п/ф.	2
	9.	Приготовление и подача блюд из мяса и мясных продуктов.	2
	10.	Приготовление блюд из птицы.	2
	11.	Супы.	2

	12.	Приготовление блюд из яиц и творога.	2
	13.	Приготовление закусок из овощей, яиц и грибов.	2
	14.	Приготовление рыбных блюд и закусок.	2
	15.	Приготовление мясных блюд и закусок.	2
	16.	Сладкие блюда. Дифференцированный зачет.	2
Практическая подготовка			216/ 104
Учебная практика	1.	Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.	6
	Приготовление блюд из овощей и грибов		
	2.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6
	3.	Отработка практических навыков обработки и нарезки овощей различными формами.	6
	4.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации запеченных блюд.	6
	5.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации тушеных блюд.	6
	6.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации отварных блюд.	6
	7.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации жареных блюд.	6
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	8.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6
	9.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации каш различной консистенции.	6
	10.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из каш.	6

	11.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из макаронных изделий и бобовых.	6
	12.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из яиц.	6
	13.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из творога.	6
	14.	Отработка практических навыков приготовления фаршей.	6
	15.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации мучных кулинарных изделий.	6
	Приготовление супов и соусов		
	16.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.	6
	17.	Отработка практических навыков подготовки ингредиентов для приготовления супов.	6
	18.	Отработка практических навыков приготовления бульонов.	6
	19.	Отработка практических навыков приготовления, оформления супов.	6
	20.	Отработка практических навыков приготовления соусов.	6
	Приготовление блюд из рыбы		
	21.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.	6
	22.	Отработка практических навыков по первичной обработки рыбы.	6
	23.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной.	6
	24.	Отработка практических навыков приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
	25.	Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд из рыбы.	6
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
	26.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки	6

		мяса и мясопродуктов.	
	27.	Отработка практических навыков приготовления блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару).	6
	28.	Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке домашней птицы.	6
	29.	Отработка практических навыков по подготовке натуральной рубленой массы и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
	30.	Отработка практических навыков по первичной обработке и нарезке блюд из мяса и птицы.	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
	31.	Отработка практических навыков приготовления бутербродов.	6
	32.	Отработка практических навыков приготовления салатов и винегретов.	6
	33.	Отработка практических навыков приготовления блюд и закусок.	6
	Приготовление сладких блюд и напитков		
	34.	Отработка практических навыков приготовления сладких железированных блюд, киселей, муссов.	6
	35.	Отработка практических навыков приготовления горячих напитков.	6
	36.	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков.	6
	1.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	3.2
	2.	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	7.2
	3.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	7.2
	4.	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	7.2
	5.	Отработка способов тепловой кулинарной обработки продуктов при приготовлении супов. Приготовление бульонов. Отработка общих правил приготовления заправочных супов. Отработка и закрепление навыков приготовления щей, борщей,	7.2

Производственная практика		рассольников. Отработка навыков приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.	
	6.	Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	7.2
	7.	Приготовление блюд из рыбы.	7.2
	8.	Приготовление блюд из мяса и птицы.	7.2
	9.	Приготовление блюд из яиц и творога.	7.2
	10.	Организация и техническое оснащение работ в холодном цехе. Приготовление бутербродов, салатов и винегретов.	7.2
	11.	Приготовление компотов, железированных блюд и горячих сладких блюд.	7.2
	12.	Приготовления горячих и холодных напитков. Контроль качества готовых сладких блюд и напитков.	7.2
	13.	Приготовление изделий из теста.	7.2
	14.	Самостоятельное выполнение всего комплекса работ повара 3 -го разряда с соблюдением правил безопасности труда в соответствии с требованиями профессионального стандарта.	7.2
	15.	Пробная квалификационная работа.	7.2
Используемые образовательные технологии		Проблемное обучение. Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности слушателей по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности. Проектные методы обучения. Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности слушателей, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению. Исследовательские методы в обучении. Дает возможность слушателям самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения. Это важно для определения индивидуальной	

		траектории развития каждого обучающегося.	
Перечень рекомендуемых учебных изданий , интернет -ресурсов, дополнительной литературы		Основные печатные издания: 1. Абатуров, П.В. Кулинария / П.В. Абатуров, Л.С. Акулов, А.А. Ананьев. - М.: Госторгиздат, 2020. - 249 с. 2. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya429037#page/ 3. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – 6 –е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2022. 4. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2018. 5. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ Е.А. Карпенко и др.. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. 6. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд. доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2022. 7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Учеб. Для НПО - М.: ИРПО; Изд. центр Академия, 2022. 8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для НПО: Учеб. Пособие для СПО. -М Издательский центр Академия, 2019. 9. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012. 10. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария»: Учебник для НПО: Учебное	

		пособие для СПО. – 3-е изд., стереотип. – М.:ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 336 с. 11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 184 с. 12. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО. - 2-е изд., стереотип. – М. М.:ИРПО Изд. центр «Академия», 2014. – 272 с., 16 л. ил.: ил. 13. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для НПО/ Н.И. Дубровская. - Издательский центр Академия, 2017. – 240с.- ISBN 978-5-4468-0064-3 Дополнительные источники: 1. Издательский центр «Академия» http://www.academia-moscow.ru/.	
--	--	---	--

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Оборудование лаборатории:

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

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины (модуля);
- для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и мастеров производственного обучения обязателен опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировок преподавателями и мастерами в п/о профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Система оценки результатов освоения программы

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

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

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

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

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

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

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

Предлагаемые критерии и шкалы оценок носят универсальный характер.

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

Процент (правильных ответов) / кол-во заданий	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100 / 9, 10	5 / зачет	отлично / зачет
80 – 89 / 8	4 / зачет	хорошо / зачет
70 - 79 / 7	3 / зачет	удовлетворительно / зачет

менее 70 / 6 и менее	2 / незачет	неудовлетворительно / незачет
----------------------	-------------	-------------------------------

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

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

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

Критерии оценки устного ответа:

Оценка "отлично":

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

Оценка "хорошо":

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

Оценка "удовлетворительно":

- ✓ усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- ✓ определение понятий недостаточно четкое;

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

Оценка "неудовлетворительно":

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

Приложение 1

Материалы для проведения аттестации по программе Основы рыночной экономики и предпринимательства

1. Главным признаком различия экономических систем является ...
 - 1) уровень развития производства
 - 2) степень вмешательства государства в экономику
 - 3) уровень доходов населения
 - 4) степень удовлетворенности населения материальными благами и услугами
2. Важнейшим условием успешности рыночной экономики является...
 - 1) многообразие форм собственности
 - 2) постоянный рост объемов производства
 - 3) стабильность цен
 - 4) устранение неравенства доходов потребителей
3. Укажите неверный признак рыночной экономики
 - 1) большую роль играет конкуренция
 - 2) государство определяет ставки по налогообложению
 - 3) государство назначает цены
 - 4) основной является частная собственность
4. Естественная норма безработицы...
 - 1) означает наличие только структурной и фрикционной безработицы
 - 2) включает в себя сезонную и циклическую безработицу
 - 3) означает полное отсутствие безработных
 - 4) включает в себя циклическую безработицу
5. Источником инвестиций не может быть...
 - 1) налоговый кредит
 - 2) прибыль предприятий
 - 3) амортизационный фонд предприятия
 - 4) банковский кредит
6. Целью предпринимательства является:
 - 1) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах
 - 2) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
 - 3) систематическое получение прибыли
7. За унитарным предприятием закрепляется имущество...
 - 1) на правах долгосрочной аренды
 - 2) на правах собственности
 - 3) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения
8. Укажите форму ответственности для индивидуальных предпринимателей
 - 1) субсидиарная ответственность принадлежащим ему имуществом
 - 2) полная ответственность принадлежащим ему имуществом
 - 3) ответственность в виде штрафов и административных взысканий
9. Входят ли в структуру бизнес-плана организационный и финансовый планы
 - 1) да
 - 2) нет
 - 3) только организационный
 - 4) только финансовый

- 5) только маркетинговый и план производства
10. Назначение бизнес-плана состоит в следующем...
- 1) изучить перспективы развития будущего рынка сбыта
- 2) обнаружить возможные опасности
- 3) определить критерии и показатели оценки бизнеса
- 4) оценить затраты для изготовления и сбыта продукции
- 5) верны все варианты

Ключ к тесту

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

Материалы для проведения аттестации по программе

Основы правоведения

1. Куда можно обратиться в поиске подходящей работы?
 - 1) в отделение полиции
 - 2) в отделение связи
 - 3) в государственную службу занятости
 - 4) в Интернет – сайт
 - 5) в частное агентство по трудоустройству
 - 6) к знакомым
2. Рынок труда – это:
 - 1) составная часть производства;
 - 2) система общественных отношений, связанных с наймом и предложением рабочей силы
3. Целью прохождения собеседования является...
 - 1) получение приглашения на собеседование
 - 2) произвести выгодное впечатление на работодателя
 - 3) получение приглашения на вакантную должность
 - 4) выбор из предложенных вакансий
4. Целью принятия решения является...
 - 1) получение приглашения на собеседование
 - 2) произвести выгодное впечатление на работодателя
 - 3) получение приглашения на вакантную должность
 - 4) выбор из предложенных вакансий
5. В процессе поиска новой работы принято выделять такие фазы, как...
 - 1) первая и вторая
 - 2) начальная и заключительная
 - 3) активная и пассивная
 - 4) основная и второстепенная
6. Какие документы не нужны при трудоустройстве?
 - 1) трудовая книжка
 - 2) справка об окончании кружка

- 3) документ, удостоверяющий профессиональную квалификацию
- 4) паспорт
- 5) резюме
- 6) аттестат или диплом
- 7) заявление
- 8) другие документы по требованию (ИНН, Св-во о рождении ребёнка, Св-во о смене фамилии, мед. заключение и т.п.)
7. Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме...
 - 1) если это особая форма договора - контракт
 - 2) трудовой договор с несовершеннолетним работником
 - 3) организованный набор работников
 - 4) трудовой договор с молодым специалистом
8. Виды трудового договора по срокам действия:
 - 1) срочный, бессрочный, на время определенной работы
 - 2) срочный, бессрочный
 - 3) краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы
 - 4) краткосрочный, сезонный, долгосрочный
9. Необоснованный отказ в принятии на работу запрещается в случаях:
 - 1) лицо, устраивающееся на работу было ранее судимо
 - 2) лицо прописано в другой области страны
 - 3) ни в коем случае
 - 4) предусмотренных законодательством
10. Днем полного увольнения работника с работы считается:
 - 1) последний день работы
 - 2) следующий за последним днем работы
 - 3) день выдачи трудовой книжки
 - 4) следующий день, за днем выдачи трудовой книжки

Ключ к тесту

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

Материалы для проведения аттестации по программе

Физиология питания, санитария и гигиена

1. Рациональное сбалансированное питание
 - А) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
 - Б) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
 - В) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет
 - А) 4 ккал
 - Б) 7 ккал

В) 9 ккал

3. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

А. 0-5°C

Б. 5-15°C

В. 35-37°C

Г. 25-35°C

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

А) Санитария - это область науки живого организма

Б) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления, и сохранения их здоровья

В) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

5. Энергетической ценностью пищи называется

А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище

Б) Суточный расход энергии

В) Сбалансированное питание человека

6. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода?

А) аэробы

Б) условные анаэробы

В) анаэробы

7. При химическом щажении из пищи исключают

А) горячую пищу

Б) острую пищу

В) крупнокусковую пищу

8. Диета № 5 назначается

А) при сахарном диабете

Б) заболевании печени

В) язве желудка

9. Где заражается мясо здорового скота?

А. при жизни животного

Б. при транспортировке, при убое

В. при кормлении

10. Жиры бывают

А) заменимые

Б) незаменимые

В) ненасыщенные

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

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

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

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

Г) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не требуется

12. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А) иметь короткую стрижку

Б) иметь маникюр

В) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

13. Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

А) олиготрофы и сапрофиты

Б) анаэробы и анаэрофаги

В) аэрофобы и анаэрофобы

Г) аэробы и анаэробы

14. Микробиология – это

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

Б. наука, изучающая многообразие живых организмов

В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

15. Впервые увидел бактерии:

А) А.-В. Левенгук

Б) Л. Пастер

В) И. И. Мечников

Г) Р. Кох

Ключ к тесту

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

Материалы для проведения аттестации по программе

Калькуляция и учет

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

- а. бухгалтерский;
 - б. оперативный;
 - в. статистический.
11. В натуральных измерителях учитывают
- а. рабочее время;
 - б. материальные ценности;
 - в. заработную плату.
12. На основании какого документа проводится инвентаризации товаров на ПОП:
- а. протокола;
 - б. приказа руководителя;
 - в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».
13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?
- а. дневной заборный лист;
 - б. закупочный акт;
 - в. накладная.
14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?
- а. дневной заборный лист;
 - б. требования;
 - в. приказа.
15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:
- а. товарные накладные;
 - б. товарные отчеты;
 - в. накладные на перемещение товаров.

Ключ к тесту

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

Материалы для проведения аттестации по программе Внедрение инструментов бережливого производства

1. В работу по внедрению и поддержанию концепции бережливого производства вовлекаются
- 1) все сотрудники, независимо от их должности;

- 2) высшее руководство;
2. Вид потерь, при котором услуга производится в большем объеме, чем требуется потребителю
 - 1) переделка;
 - 2) излишние запасы;
 - 3) избыточная обработка;
 - 4) перепроизводство.
3. Главной целью бережливого производства является
 - 1) устранение всех видов потерь;
 - 2) повышение заработной платы;
 - 3) увеличение запасов.
4. Инструмент, направленный на создание визуального образа информационных и материальных потоков, необходимых для выполнения заказа потребителя - это
 - 1) стандартизация;
 - 2) навигация;
 - 3) картирование;
 - 4) визуализация.
5. Карта текущего состояния
 - 1) отражает показатели на момент рассматриваемой даты;
 - 2) должна уменьшить потери;
 - 3) сократить количество проблем;
 - 4) должна полностью исключить все виды потерь.
6. Концепция бережливого производства зародилась в
 - 1) Франции;
 - 2) США;
 - 3) Германии;
 - 4) Японии.
7. Концепция управления, основанная на устранении всех видов потерь путем формирования непрерывного потока создания ценности - это
 - 1) бережливое управление;
 - 2) бережливое сознание;
 - 3) бережливое производство;
 - 4) бережливое мышление.
8. Лишние ожидания относятся к потерям
 - 1) четвертого рода;
 - 2) первого рода;
 - 3) третьего рода;
 - 4) второго рода.
9. Материалы, которые используются в работе постоянно, маркируются
 - 1) зеленым цветом;
 - 2) синим цветом;
 - 3) желтым цветом;
 - 4) красным цветом.
10. Набор пошаговых инструкций, для однотипного выполнения последовательности каких-либо действий - это
 - 1) информационная карта;

- 2) унифицированный чек-лист;
- 3) стандартная операционная процедура;
- 4) универсальный алгоритм.

11. Объектами визуализации могут быть

- 1) продукты питания;
- 2) оборудование;
- 3) документация;
- 4) канцелярские принадлежности;
- 5) лекарственные средства.

12. Основателем концепции бережливого производства считается

- 1) Тайити Оно;
- 2) Майкл Ротер;
- 3) Джеффри Лайкер;
- 4) Генри Форд.

13. Первый шаг организации рабочего пространства по системе 5С

- 1) совершенствование;
- 2) самоорганизация;
- 3) сортировка;
- 4) стандартизация.

14. Полезность, присущая продукции с точки зрения потребителя - это

- 1) ценность;
- 2) потеря;
- 3) услуга;
- 4) значимость.

15. При хранении предметов необходимо соблюдать принципы

- 1) наглядности;
- 2) стандартизации;
- 3) оптимальности;
- 4) доступности;
- 5) систематизации.

16. Пятый шаг организации рабочего пространства по системе 5С

- 1) сортировка;
- 2) самоорганизация;
- 3) совершенствование;
- 4) стандартизация.

17. Работа, которая не добавляет ценности услуге составляет

- 1) 5% процесса;
- 2) 85% процесса;
- 3) 25% процесса;
- 4) 35% процесса.

18. Расположение всех инструментов, деталей и информации о результативности работы таким образом, чтобы они были четко видимы - это

- 1) картирование;
- 2) стандартизация;
- 3) навигация;

4) визуализация.

19. Система организации деятельности, позволяющая реализовать принцип «точно в срок»

1) кайдзен;

2) канбан;

3) стандартизация;

4) визуализация.

20. Система организации рабочего пространства, являющаяся одним из инструментов бережливого производства

1) 5С;

2) 6М;

3) 3В;

4) 4Д.

Ключ к тесту

<u>вопрос</u>	<u>ответ</u>	<u>вопрос</u>	<u>ответ</u>	<u>вопрос</u>	<u>ответ</u>	<u>вопрос</u>	<u>ответ</u>
1	1	6	4	11	2,3	16	3
2	4	7	3	12	1	17	2
3	1	8	4	13	3	18	4
4	3	9	1	14	1	19	2
5	1	10	3	15	1,4	20	1

Материалы для проведения аттестации по программе

Товароведение пищевых продуктов

1. Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров.

2. Общие сведения о пищевых продуктах.

3. Химический состав пищевых продуктов.

4. Методы определения качества продуктов.

5. Овощи и плоды свежие, продукты их переработки.

6. Зерно и продукты его переработки.

7. Рыба и рыбные товары.

8. Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия.

9. Молоко и молочные товары.

10. Яйца и яичные продукты.

11. Пищевые жиры.

Материалы для проведения аттестации по программе

Оборудование предприятий общественного питания и организация производства

1. Материал, входящий в состав абразива для картофелечисток:

А) цемент

Б) песок

В) карбид

Г) мел

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

А) цилиндра

Б) прямоугольную

В) улиткообразную

Г) квадратную

3. Рабочий орган мясорубки:

А) диск

Б) лопасть

В) вал

Г) шнек

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

А) муфта

Б) гайка

В) копир

Г) валик

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

А) вал

Б) диск

В) лопасть

Г) рычаг

6. Что является рабочим органом в тестораскаточной машине?

А) шнек

Б) скребок

В) валики

Г) рычаг

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

А) муфта

Б) вал

В) шнек

Г) горловина

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

А) полностью

Б) на 50%

В) на 60%

Г) на 80%

9. Сколько существует инструктажей по технике безопасности?

А) три

Б) четыре

В) пять

Г) два

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

А) в течение 10 часов

Б) в течение 15 часов

В) в течение 20 часов

Г) в течение 24 часов

11. Единица измерения мощности:

- А) ГЦ
- Б) кг
- В) Па
- Г) кВт

12. Крышку кастрюль открывают:

- А) вниз
- Б) на себя
- В) от себя
- Г) вверх

13. Мясной цех относят:

- А) цех тепловой обработки
- Б) кулинарный цех
- В) к заготовочному цеху
- Г) к доготовочный цех

14. Какая из перечисленных передач получила наиболее широкое применение в машинах:

- А) ременная передача
- Б) фрикционная передача
- С) зубчатая передача
- Д) червячная передача
- Е) цепная передача

15. Подвижная часть электродвигателя:

- А) катушка
- Б) станина
- С) обмотка
- Д) ротор
- Е) статор

16. Производительность сменного механизма- мясорубки МС-2-70, кг\час:

- А) 120-140
- Б) 70-80
- С) 90-100
- Д) 30-40
- Е) 100-110

17. Рабочий орган (диск) машины МОК-250 для очистки картофеля вращается медленно по причине:

- А) засорения отверстия
- Б) чрезмерного поступления воды в камеру
- С) сильно загрязненных овощей
- Д) недостаточного поступления воды в камеру
- Е) перегрузки машины

18. Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется:

- А) поршнем
- Б) толкателем
- С) скребком
- Д) лопастью

Е) шнеком

19. В составную часть электроаппарата входит:

А) электродвигатель

В) ресивер

С) теплоизоляция

Д) испаритель

Е) электропривод

20. Варка в малом количестве воды:

А) ошпаривание

В) бланширование

С) брезирование

Д) варка на пару

Е) припускание

21. Сырье – это

А) обработанные продукты

В) не пищевые продукты

С) сочетание продуктов, прошедший стадию обработки

Д) продукты высокой степени готовности

Е) продукты, предназначенные для приготовления блюд

22. Причина, по которой работе мясорыхлителя сопровождается большими потерями сока:

А) затуплены фрезы

В) погнуты гребёнки

С) загружен толстый кусок мяса

Д) погнуты зубья фрез

Е) снята крышка

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

А) бочонками

В) шариками

С) спиралью

Д) соломкой

Е) чесночками

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

А) кубиками

В) дольками

С) ломтиками, кружочками

Д) брусочками

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

А) фрикционная передача

В) зубчатая передача

С) цепная передача

Д) червячная передача

Е) ременная передача

Материалы для проведения аттестации по программе

Организация производства предприятий общественного питания

Задание 1.

Основополагающие термины организации производства ОП. Дать определения.

1. Общественное питание
2. Предприятие общественного питания
3. Общедоступные предприятия
4. Производственная программа
5. Оперативное планирование
6. Структура производства
7. Заготовочное предприятие
8. Технологические инструкции
9. Заготовочные предприятия
10. Ассортиментный минимум
11. Показатели безопасности
12. Показатели пищевого состава
13. Сульфитация картофеля
14. Панированные полуфабрикаты
15. Рубленые полуфабрикаты
16. Денатурация белков рыбы
17. Мясо-рыбные цехи
18. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты
19. Дефростация мороженой рыбы
20. Кондитерский цех
21. Качество продукции общественного питания
22. Бракераж готовой продукции
23. Хронометраж рабочего времени.
24. Процесс обслуживания
25. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантам
26. Банкет по типу «шведский стол»;
27. Банкет-коктейль
28. Официальный дипломатический прием

Задание 2.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем заключается деятельность предприятий общественного питания?
2. Что лежит в основе классификации предприятий общественного питания?
3. Формы самообслуживания?
4. Какие требования предъявляются к предприятиям общественного питания?
5. Требования, предъявляемые к складским помещениям?
6. Сущность оперативного планирования производства?
7. Структура производства заготовочного предприятия?
8. Последовательность оперативного планирования работы производства?
9. Порядок составления меню.

Материалы для проведения аттестации по программе

Технология приготовления пищи

1.Последовательность операций при механической обработке клубне-и корнеплодов:

- а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка;
- в) мытье, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

2.Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные

3.Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»:

- а) соломка;
- б) крупный кубик;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки

4.Температура подачи блюд из овощей:

- а) 75⁰С;
- б) 65⁰С;
- в) 55⁰С;
- г) 80⁰С

5.Консистенция каш зависит:

- а) от вида крупы;
- б) от способа варки;
- в) от вида жидкости;
- г) от соотношения крупы и воды

6.Бобовые варят:

- а) при умеренном кипении;
- б) при открытой крышке;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при бурном кипении

7.В какое блюдо добавляют творог:

- а) клецки манные;
- б) лапшевник;
- в) пудинг манный;
- г) запеканка рисовая

8.От чего зависит концентрация бульона?

- а) от времени варки;
- б) от способа варки;
- в) соотношение продуктов и воды;
- г) от степени измельчения продуктов

9.Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) ботвинья, борщ;
- б) рассольник, солянка;

- в) щи, окрошка;
 - г) свекольник, харчо
10. Для каких щей квашенную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?
- а) щи суточные;
 - б) щи по-уральски;
 - в) щи из квашеной капусты;
 - г) щи донские
11. Соус красный основной доводят до вкуса:
- а) соль, сахар, лимонный сок;
 - б) соль, сахар, уксус;
 - в) соль, сахар, специи;
 - г) соль, сахар, виноградное вино
12. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
- а) растирание;
 - б) взбивание;
 - в) нагревание;
 - г) перемешивание
13. К жирным продуктам подают соусы:
- а) кислые;
 - б) нежные;
 - в) острые;
 - г) неострые
14. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
- а) горбуша, семга, форель;
 - б) осетр, горбуша, окунь;
 - в) треска, судак, сельдь;
 - г) семга, форель, севрюга
15. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
- а) фаршированием;
 - б) бланшированием;
 - в) маринованием;
 - г) панированием
16. В пряном отваре варят рыбу:
- а) речную рыбу;
 - б) треску, зубатку, камбалу;
 - в) рыбу с приятным запахом;
 - г) морскую рыбу
17. Определите форму нарезки мяса для бефстроганова:
- а) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7 г;
 - б) кубики 30-40г;
 - в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
 - г) кубики 20-30г
18. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?
- а) гуляш;
 - б) голубцы;

- в) тефтели;
 г) бефстроганов
- 19.Салаты украшают:
- а) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
 б) овощами, зеленью;
 в) зеленью, морепродуктами;
 г) майонезом, овощами
- 20.Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:
- а) 6-9 °С; б) 0-5 °С; в) 15-18 °С; г) 10-14 °С
- 21.Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?
- а) 60-80г; б) 20-30 гр.; в) 15-20 гр.; г) 100-120 г.
- 22.Как подразделяются кисели по консистенции:
- а) жидкие, полугустые, нормальной консистенции;
 б) жидкие, густые, полужидкие;
 в) густые, средней густоты; полужидкие;
 г) густые, полугустые, жидкие
- 23.Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением;
 б) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
 в) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
 г) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом
- 24.Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены:
- а) 5,0 кг; б) 6,0 кг; в) 7,0 кг; г) 8,0 кг.

Ключ к тесту

1.	б	9.	б	17.	б
2.	в	10.	а	18.	а
3.	б	11.	в	19.	а
4.	б	12.	б	20.	г
5.	г	13.	в	21.	а
6.	в	14.	а	22.	в
7.	б	15.	г	23.	б
8.	в	16.	в	24.	в

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Пример задания теоретической части квалификационного экзамена

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Изучите инструкцию по технике безопасности при проведении квалификационного экзамена.
3. Вы можете воспользоваться:
 - ✓ сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
 - ✓ калькулятором;
 - ✓ технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Оснащение:

Для теоретического этапа экзамена:

стандартная учебная аудитория;

комплекты тестовых заданий.

Для практического этапа экзамена:

учебная мастерская;

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

Время выполнения практического этапа экзамена: 6 часов.

Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена

Примерные вопросы для теоретического этапа профессионального экзамена

Задача (вопрос) 1. Картофель вялый, сморщенный, выберите из приведенных ниже те меры, которые способствуют минимизации отходов

при обработке картофеля с помощью картофелеочистительной машины

Варианты ответов:

1. Картофель предварительно замачивают в воде
2. Картофель калибруют для уменьшения количества отходов при очистке с помощью картофелеочистительной машины
3. Картофель очищают в картофелеочистительной машине в 2 этапа: очищают примерно 2 мин, затем разгружают машину, отбирают полностью очищенные клубни, остальной картофель еще раз очищают
4. Картофель загружают в машину и очищают сразу в один прием до полной очистки клубней
5. Для минимизации отходов необходимо проверять состояние терочного диска
6. Состояние терочного диска не влияет на количество отходов, образующееся при обработке картофеля
7. Для минимизации отходов необходимо соблюдать нормы закладки картофеля в в картофелеочистительную машину
8. Нормы закладки картофеля в картофелеочистительную машину не влияют на количество отходов

Задача (вопрос) 2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму.

Определите причины и способы их устранения.

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. Сильно загрязнены овощи
2. Недостаточное поступление воды в камеру
3. Слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
4. Перегрузка рабочей камеры овощами
5. Сработался абразив
6. Требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
7. Требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
8. Требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
9. Требуется уменьшить единовременную загрузку рабочей камеры
10. Требуется увеличить единовременную загрузку рабочей камеры

Задача (вопрос) 3. Установите соответствие дефектов, возникающих в результате эксплуатации овощерезательной машины, и причин, их вызывающих

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) Машина не режет, а мнет продукт
 - 2) Нарезка капусты соломкой осуществляется медленно
- А) Заточить кромки диска
Б) Тупые кромки диска
В) Тупые ножи
Г) Заточить ножи

Задача (вопрос) 4. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения:

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) Во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин
- 2) Осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины.
- 3) Не допускать перегрузки машины
- 4) Не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы
- 5) Не оставлять включенное оборудование без присмотра
- 6) Проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины
- 7) Не промывать оборудование прямой струей воды
- 8) При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, так как пластины очень острые

Задача (вопрос) 5. Повар обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной
- 2) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос
- 3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
- 4) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
- 5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения
- 6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника

7) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками

8) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте)

9) для дополнительной обработки рук применять кожные антисептики

10) все производственные работы осуществлять только в одноразовых перчатках

Задача (вопрос) 6. Установите соответствие выполняемых действий и этапа в деятельности повара:

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:

1) Перед началом работы повар обязан:

2) в процессе работы повар обязан:

А) вымыть руки с мылом

Б) менять санитарную спецодежду по мере загрязнения

В) после посещения туалета мыть руки с мылом

Г) надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос

Д) застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, помнить, не закалывать одежду

булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы

Е) использовать разделочные доски строго в соответствии маркировкой

Задача (вопрос) 7. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) правила товарного соседства

2) нормы складирования

3) сроки годности

4) кулинарное назначение (для тепловой обработки или для использования в сыром виде)

5) условия хранения

Задача (вопрос) 8. Способы подготовки свеклы для борща

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) предварительное отваривание в кожуре без уксуса

2) предварительное отваривание без кожуры с добавлением уксуса

3) припускание

4) пассерование

5) тушение

Задача (вопрос) 9. Для припускания овощей берут

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1) 1,0 л воды

2) 0,7 л воды

3) 0,2-0,3 л воды

4) 0,5 л воды

Задача (вопрос) 10. Установите оптимальную последовательность выполнения некоторых технологических операций при варке

рассольников

Укажите порядок следования всех 7 вариантов ответа:

1. Закладка картофеля
2. Промывание вареной до полуготовности перловой крупы
3. Закладка перловой крупы в бульон
4. Закладка припущенных соленых огурцов
5. Закладка пассерованных овощей
6. Доведение до вкуса огуречным рассолом
7. Доведение до вкуса солью

Задача (вопрос) 11. Бракераж показал, что вкус рассольника недостаточно острый, но в меру соленый. Установите причину данного дефекта и способы предупреждения

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) Не довели до вкуса молотым перцем
- 2) Не довели до вкуса огуречным рассолом
- 3) Не заправили чесноком
- 4) Довели до вкуса только солью
- 5) Довести до вкуса огуречным рассолом
- 6) Заправить чесноком
- 7) Довести до вкуса молотым перцем

Задача (вопрос) 12. Для приготовления щей из свежей капусты на производстве имеется свежая капуста ранняя. Определите оптимальную форму нарезки капусты

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Соломка
- 2) Крошка
- 3) Шашки
- 4) Дольки

Задача (вопрос) 13. Для сохранения витамина С при варке заправочных супов необходимо:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей на воздухе
- 2) использовать посуду из неокисляющегося металла (по объему в соответствии с количеством порций)
- 3) закладывать овощи в кипящую воду
- 4) варить при бурном кипении
- 5) не допускать полного разваривания овощей
- 6) соблюдать сроки тепловой обработки овощей
- 7) не допускать длительного хранения супов в горячем состоянии
- 8) варить супы в посуде с закрытой крышкой, чтобы не было доступа кислорода воздуха
- 9) при варке супа овощи закладывать в холодную кипяченую воду
- 10) использовать посуду в 2-3 раза больше объема супа

Задача (вопрос) 14. Последовательность приготовления кваса:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

1. Настаивают 1,5-2 ч, периодически помешивая
2. Ржаной хлеб нарезают, сушат в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки
3. Воду кипятят, охлаждают до 80 °С, всыпают подготовленные сухари

4. В сусло (23-25 °С) кладут сахар, дрожжи, разведенные суслом и ставят в теплое место для брожения на 8-12 ч.

5. Полученное сусло сливают и процеживают

6. Квас процеживают; охлаждают и хранят в холодильнике

Задача (вопрос) 15. Установите соответствие наименования холодного супа и его жидкой основы:

Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:

1) Квас

2) Свекольный отвар

3) Бульон

А) Свекольник

Б) Борщ холодный

В) Окрошка

Задача (вопрос) 16. Подтвердите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении

2. картофель богат каротиноидами

3. картофель содержит большое количество кархмала

4. картофель содержит большое количество грубой клетчатки

5. картофель содержит достаточное количество витамина С

6. картофель подразделяется по времени созревания на ранний и поздний

Задача (вопрос) 17. Установите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель подразделяют на ранний и поздний по срокам созревания

2. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 80%

3. картофель по назначению делится на столовые, технические и кормовые сорта

4. ранний картофель в основном предназначен для приготовления пюре

5. универсальные сорта картофеля соответствуют по свойствам столовым и техническим

6. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 18%

7. пюре готовят из сортов, содержащих большое количество воды и меньше крахмала

8. допускается в партии наличие 10% резаных клубней картофеля

9. допускается в партии наличие земли до 5% от массы партии

Задача (вопрос) 18. Укажите температуру, при которой в процессе хранения картофель приобретает сладковатый вкус

(указывается только число, без указания единиц измерения)

Запишите число:

Задача (вопрос) 19.

В процессе варки картофеля в горячем цехе повар получил ожог горячей жидкостью. Укажите из перечисленных те нарушения требований охраны труда, которые могли привести к несчастному случаю:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

1) поверхность включенных секций плит заполняется посудой не полностью

2) посуда заполняется жидкостью более чем на 80%

3) рабочая поверхность плит не оснащена бортиками и ограждающими поручнями

4) поверхность конфорок неровная, с трещинами

- 5) конфорки включаются заранее на полную мощность
- 6) котлы имеют деформированное дно
- 7) повара снимают котлы с плит поодиночке
- 8) у котлов ручки закреплены непрочной или вообще отсутствуют
- 9) повара открывают крышки котлов движением "на себя"
- 10) проходы загромождены пустой тарой, коробками

Задача (вопрос) 20.

При проверке соблюдения требований охраны труда в горячем цехе выяснилось, что не предпринимаются меры к защите от неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм.

В связи с этим фактом были отмечены следующие нарушения:

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не переключаются на меньшую мощность
 - 2) рабочая поверхность включенных плит заполняется не полностью
 - 3) посуда заполняется более, чем на 80% объема
 - 4) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не отключаются
 - 5) в процессе варки жидкость попадает на нагретые конфорки
 - 6) электроконфорки включаются заблаговременно на полную мощность и работают на полной мощности без загрузки
 - 7) электроконфорки включаются заблаговременно на среднюю мощность и работают на средней мощности без загрузки
- и.т.д.

Примеры задания практической части квалификационного экзамена

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МВ», «МС», «РС», «РВ», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления супов. Заправочные супы.
- Способы термической обработки продуктов.
- Составить технологическую схему приготовления макаронника

Задание 2

Организовать процесс приготовления и приготовить щи суточные, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления супов. Прозрачные супы (консоме)

- Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним
- Составить технологическую схему приготовления пасты с морепродуктами

Задание 2

Организовать процесс приготовления и приготовить суп картофельный с мясными фрикадельками на две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки

Задание 1

- Классификация и ассортимент соусов сложного ассортимента
- Правила варки льезонов и заправки супов ими
- Составить технологическую схему приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски.

Задание 2

- Организовать процесс приготовления и приготовить рагу из овощей две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления супов. Супы-пюре.
- Правила сервировки стола и подачи первых блюд.
- Технология приготовления солянки рыбной на сковороде

Задание 2

- Организовать процесс приготовления и приготовить котлеты морковные, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.