

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 «РФЯЦ-
ВНИИЭФ»
Н.И. РОМАНОВА
« » 2025 Г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

**КВАЛИФИКАЦИЯ: ПОВАР 4 РАЗРЯД
СРОК ОБУЧЕНИЯ: 160 ЧАСОВ**

Г. САРОВ
2025

АВТОР:

Е.А. ПАРШИНА, ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН ГЫПОУ 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, из числа лиц, имеющих профессию рабочего «Повар» 3-го разряда для выполнения технологических операций (трудовых действий) согласно установленных квалификационных требований с учетом вида профессиональной деятельности (Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания)..

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация повар 4 разряда, что подтверждается свидетельством о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

1.2. Цели и задачи программы, требования к результатам освоения

Цель: последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по уже имеющейся профессии рабочего 16675 «Повар» с присвоением 4 квалификационного разряда без повышения образовательного уровня.

Результаты освоения программы:

Обобщенные трудовые функции: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

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

Квалификационная характеристика

Профессия - повар

Квалификация - 4-й разряд

Планируемые результаты

Повар 4-й разряд должен уметь:

- Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня; сельди натуральной и с гарниром.
- Варка бульонов, супов.
- Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- соусов, различных видов пассеровок, горячих и холодных напитков;
- сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Повар 4-й разряд должен знать:

- Рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

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 160 ак. часов.

1.6. Итоговая аттестация: программа повышения квалификации 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 ЛПР	1	2	3	4
1	2	3	4	5	6	7	8
Общепрофессиональный цикл		24	2	8	10	6	
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	6		2	4		
2.	Основы правоведения	4		2	2		
3.	Основы бережливого производства	4	1	2	2		
4.	Физиология питания ,санитария и гигиена	3	1	2	1		
5.	Калькуляция и учет	3			1	2	
6.	Товароведение пищевых продуктов	4				4	
Профессиональный цикл		40		16	14		
Профессиональные модули		40		16	14		
Кулинария		40		16	14		
Модуль1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	10		6	4		
Модуль2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10		10			
Модуль 3	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	10			10		

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
Модуль 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10				10	
Практическая подготовка		86		16	16	24	30
Учебная практика		32		16	16		
Производственная практика		54				24	30
Консультации		2					2
Квалификационный экзамен		8					8
ИТОГО		160		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		24	22	2				
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	6	6					Диф. Зачет
2.	Основы правоведения	4	4					Диф. Зачет
3.	Основы бережливого производства	4	3	1				Диф. Зачет
4.	Физиология питания, санитария и гигиена	3	2	1				Диф. Зачет
5.	Калькуляция и учет	3	3					Диф. Зачет
6.	Товароведение пищевых продуктов	4	4					
Профессиональный цикл		40	40					
Профессиональные модули		40	40					
Кулинария		40	40					
Модуль 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	10	10					Диф. Зачет
Модуль 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10	10					Диф. Зачет
Модуль 3	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	10	10					Диф. Зачет

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
Модуль 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10	10					Диф. Зачет
	Практическая подготовка	86			86			Диф. Зачет
Учебная практика		32			32			
Производственная практика		54			54			
Консультации		2						
Квалификационный экзамен		8						Э
ИТОГО		160			86			

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. Понятие предпринимательской деятельности. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	2
	2.	Предприятие, как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Основные технико-экономические показатели деятельности организации. Механизмы ценообразования на продукцию и формирования заработной платы.	2
	3.	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Управленческий цикл. Принципы делового общения. Понятие маркетинга. Бизнес-план, его понятие, значение. Дифференцированный зачет.	2
Основы правоведения	1.	Понятие и признаки государства. Общие положения трудового права. Трудовой договор. Материальная ответственность работника и работодателя.	2
	2.	Право собственности и его защита. Гражданско-правовые договора. Дифференцированный зачет.	2
Основы бережливого производства	1.	Основы бережливого производства. Инструменты бережливого производства.	2
	2.	Картирование потока создания ценности. Система 5С. Дифференцированный зачет.	2
Физиология питания, санитария и гигиена	1.	Основы физиологии питания. Основы микробиологии.	2
	2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии. Дифференцированный зачет.	1

Калькуляция и учет	1.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Автоматизация расчетов. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	2
	2.	Учет сырья и готовой продукции. Отпуск продуктов из склада на производство. Отпуск готовой продукции с производства. Дифференцированный зачет.	1
Товароведение пищевых продуктов	1.	Стандартизация и управление качеством продовольственных товаров. Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов. Овощи и плоды свежие, продукты их переработки. Зерно и продукты его переработки.	2
	2.	Рыба и рыбные товары. Мясо и мясные продукты. Колбасные изделия. Молоко и молочные товары. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Дифференцированный зачет.	2
Профессиональный цикл			
Кулинария			
Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	2.	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	2
	3.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	2
	4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	5.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Дифференцированный зачет.	2
Модуль 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с	2

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	5.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Дифференцированный зачет.	2
Модуль 3 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок	2

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	5.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Дифференцированный зачет.	2
Модуль 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
	2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	

		брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Дифференцированный зачет.	
Практическая подготовка			32/ 54
Учебная практика	1.	Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.	2
	2.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5
	3.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5
	4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	5

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5
	6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	5
	1.	Охрана труда и пожарная безопасность во время прохождения производственной практики	2
	2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	4
	3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	4

Производственная практика		потребителей, видов и форм обслуживания	
	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	4
	6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	9.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	4
	10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
	13.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4

	14.	Пробная квалификационная работа.	4
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-obshchestvennogo-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

Кулинария

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 30-40 г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

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) 60-80 г; б) 20-30 г; в) 15-20 г; 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, протирание 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

Вопросы для зачета:

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сырьем.
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару.
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
17. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
18. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
19. Разделка передней четвертины говядины.

20. Сложные формы нарезки картофеля.
21. Техника обработки осетровой рыбы.
22. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
23. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
24. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
26. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
27. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
28. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
29. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
30. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
32. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
33. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
35. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
36. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
38. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
39. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
41. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
42. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
43. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
44. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
45. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
47. Технология приготовления желе из свежих ягод.
- 48.Крем. Технология приготовления и подача.
- 49.Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
50. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
51. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
- 52.Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
- 53.Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
- 54.Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
- 55.Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
56. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
- 57.Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
- 58.Многослойное желе. Технология приготовления и подача. Сроки хранения сладких блюд.
- 59.Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
- 60.Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

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

Типовые задания для оценки теоретических знаний

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сырьем.
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару.
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
18. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
19. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
20. Разделка передней четвертины говядины.
21. Сложные формы нарезки картофеля.
22. Техника обработки осетровой рыбы.

23. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
24. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
25. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
26. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
27. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
28. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
29. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
30. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
31. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
32. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
33. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
34. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
35. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
36. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
37. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
38. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
39. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
40. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
41. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
42. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
43. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
44. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
45. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
46. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
47. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
48. Технология приготовления желе из свежих ягод.
49. Крем. Технология приготовления и подача.
50. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
51. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
52. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
53. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
54. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача. 5
55. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
56. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
57. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
58. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
59. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
60. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. Сроки хранения сладких блюд.
61. Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
62. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

Примеры задания практической части квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится и оценивается в результате выполнения комплексного практического задания.

Квалификационный экзамен проводится путем выполнения различных трудовых действий.

Каждое действие оценивается по 5и бальной системе.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Инструкция для экзаменуемого

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами, оборудованием.

Количество заданий – 15 билетов по 2 практических (комплексных заданий)

Максимальное время выполнения заданий - 6часов

В ходе задания должно быть:

- обращение к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания.

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации;
- ознакомление с заданием и планирование работы;
- организация рабочего места;
- приготовление блюда по заданию;
- коррекция приготовленного продукта перед подачей;

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы.

2. Проверьте и подготовьте к работе необходимые инструменты и принадлежности. Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая выдана вам преподавателем.

2. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией. По окончании работы:

3. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты. При выполнении работы строго запрещается:

4. Бесцельно ходить по кабинету.

5. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ (КОМПЛЕКСНЫХ) КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

ЗАДАНИЕ № 1

1.Приготовить и оформить для подачи салат из свежих огурцов

2.Приготовить и оформить для подачи суп картофельный

ЗАДАНИЕ № 2

1.Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров и огурцов

2.Приготовить и оформить для подачи рыбу жаренную с гарниром (картофель отварной)

ЗАДАНИЕ № 3

1.Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров.

2.Приготовить и оформить для подачи котлеты из филе птицы, панированные жаренные с гарниром (горошек зеленый отварной)

ЗАДАНИЕ № 4

1.Приготовить и оформить для подачи салат из редиса

2.Приготовить и оформить для подачи компот из яблок

ЗАДАНИЕ № 5

1.Приготовить и оформить для подачи салат из моркови

2.Приготовить и оформить для подачи рассольник

ЗАДАНИЕ № 6

1.Приготовить и оформить для подачи винегрет овощной

2.Приготовить и оформить для подачи суп с макаронными изделиями и картофелем

ЗАДАНИЕ № 7

1.Приготовить и оформить для подачи салат из свежих помидоров со сладким перцем.

2.Приготовить и оформить для подачи суп картофельный с крупой

ЗАДАНИЕ № 8

1.Приготовить и оформить для подачи салат картофельный

2. Приготовить и оформить для подачи суп с крупой

ЗАДАНИЕ № 9

1.Приготовить и оформить для подачи салат из свежих овощей (редис с огурцами и яйцом)

2. Приготовить и оформить для подачи котлеты натуральные из филе птицы с гарниром (картофель жаренный)

ЗАДАНИЕ № 10

1.Приготовить и оформить для подачи салат «Весна»

2.Приготовить и оформить для подачи рыбу, припущенную с гарниром (картофель отварной)

ЗАДАНИЕ № 11

1. Приготовить и оформить для подачи салат «Летний»

2.Приготовить и оформить для подачи эскалоп (свинина), (гарнир картофель жареный из вареного)

ЗАДАНИЕ № 12

1.Приготовить и оформить для подачи салат «Столичный»

2.Приготовить и оформить для подачи сосиски отварные (гарнир картофельное пюре)

ЗАДАНИЕ № 13

1. Приготовить и оформить для подачи котлеты из свинины с макаронами отварными

2.Приготовить и оформить для подачи омлет натуральный

ЗАДАНИЕ № 14

1.Приготовить и оформить для подачи сырники из творога

2.Приготовить и оформить для подачи какао с молоком

ЗАДАНИЕ № 15

1.Приготовить и оформить для подачи кашу вязкую рисовую

2.Приготовить и оформить для подачи салат витаминный

Модуль № 1:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вид аттестации/уровень ДЭ: ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: - минимум два гарнира:

- один должен содержать крупу;

- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется самостоятельно.

- один горячий соус.

- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вид аттестации/уровень ДЭ: ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- минимум один гарнир на выбор участника;

- декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента определяется самостоятельно.

- температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);

- масса одной порции 90-130 грамм;

- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.