

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
«ТРАНСПОРТНО – ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Директор

ГБПОУ Республики Марий Эл

«Транспортно-энергетический техникум»

/В.Р. Данилов/

2025 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
РАБОЧЕГО «ПОВАР»**

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания  
(новый вид профессиональной деятельности)

Повар 3 разряда

(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт «Повар»,  
утвержденный приказом Министерства  
труда и социальной защиты Российской Федерации  
от 9 марта 2022 года N 113н.

**Звенигово**

**2025г.**

**Разработчики (составители):**

1. Кузьмина Ирина Леонидовна, мастер производственного обучения ГБПОУ Республики Марий Эл «ТЭТ»
2. Николаева Татьяна Вячеславовна, преподаватель междисциплинарного курса ГБПОУ Республики Марий Эл «ТЭТ»
3. Черкасова Н.М., старший методист Центра опережающей профессиональной подготовки Республики Марий Эл

Программа утверждена (работодатель-партнер): метод советом от « 29 »  
августа 2025г. Протокол № 1

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Общие положения**

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего Повар разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Марий Эл «Транспортно-энергетический техникум» (далее - ГБПОУ Республики Марий Эл «ТЭТ»)

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

#### **1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 9.03.2022г № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта.

### **1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе**

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО- практический опыт;

Л – лекций

ПЗ – практическое занятие

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

### **1.1.3 Требования к слушателям**

а) категория слушателей: лица не моложе 16 лет, ранее не имевшие профессии рабочего, должности служащего, требуется наличие медицинского осмотра.

б) требования к уровню обучения: без предъявления особых требований, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования.

### **1.1.4 Форма обучения: очная.**

**1.1.5 Трудоемкость освоения: 480** академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

### **1.1.6 Период освоения: 7 месяцев**

**1.1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:** Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации**

### **1.2.1 Цель освоения:**

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Повар».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация Повар 3-го разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

### **1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения**

**Область профессиональной деятельности:** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

**Вид профессиональной деятельности:** Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

**Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению:** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

**Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:** 3

### **1.3 Планируемые результаты обучения**

Результатами освоения программы подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

<b>Вид деятельности</b>	<b>Код и наименование компетенций</b>	<b>Код и наименование трудовой функции</b>
ВД.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК.1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<b>A/01.3</b> Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего.
	ПК. 1.2 Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>A/02.3</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p>З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</p> <p>З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания.</p> <p>З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины.</p> <p>У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p>	<p>ПрО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПрО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.</p>

	<p>ПК 1.2 Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическим и картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>З 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении</p>	<p>У 1.2.1 Проверять органолептически м способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления</p>	<p>ПрО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>ПрО 1.2.2 Подготовка полуфабриката в для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>ПрО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПрО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПрО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>ПрО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>У 1.2.13 Готовить блюда из яиц</p> <p>У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых</p> <p>У 1.2.16 Готовить блюда из рыбы</p> <p>У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>У 1.2.20 Готовить мучные блюда</p> <p>У 1.2.21 Готовить горячие напитки</p> <p>У 1.2.22 Готовить сладкие блюда</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			<p>У 1.2.23          Проверять          органолептически          м способом          качество блюд,          напитков и          кулинарных          изделий перед          упаковкой,          отпуском с          раздачи, прилавка          У 2.2.24          Порционировать,          сервировать и          отпускать блюда,          напитки и          кулинарные          изделия с раздачи,          прилавка и на          вынос          У 1.2.25          Пользоваться          контрольно-          кассовым          оборудованием и          программно-          аппаратным          комплексом для          приема к оплате          платежных карт          (далее - POS          терминалами)          У 1.2.26          Принимать и          оформлять          платежи за блюда,          напитки и          кулинарные          изделия.</p>	
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	В том числе		Учебная практика	Формы аттестации
			Теоретические	Практические		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>190</b>	<b>152</b>	<b>38</b>		
ОП.01	Охрана труда	40	30	10		ДЗ
ОП.02	Физиология питания, санитария, гигиена	30	26	4		ДЗ
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров	40	34	6		ДЗ
ОП.04	Оборудование ПОП	40	34	6		ДЗ
ОП.05	Калькуляция и учет	40	28	12		ДЗ
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>278</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>168</b>	
ПМ.01	Приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	132				
<i>МДК 01.01</i>	Технология обработки сырья и приготовление супов, соусов, блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	132	18	30	84	ДЗ
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	78				
<i>МДК.02.01</i>	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	78	14	22	42	
ПМ.03	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	68				
<i>МДК 03.01.</i>	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	68	10	16	42	
УП.00	Учебная практика	168			168	ДЗ
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	<b>468</b>	<b>194</b>	<b>106</b>	<b>168</b>	
ИА	Квалификационный экзамен	12			12	Э
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>	<b>194</b>	<b>106</b>	<b>180</b>	

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы профессиональной подготовки  
по профессии рабочего 16675 Повар

Инд екс	Наименование компонентов программы	Порядковые номера недель																												Фор ма ПА	Всего часов	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			
ОП.0 0	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>																															
ОП.01	Охрана труда																	10	12		12	6									ДЗ	40
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена	6	12	6			6																								ДЗ	30
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров	6		6	6	6		6	6			4																			ДЗ	40
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания										4	12	12				12														ДЗ	40
ОП.05	Калькуляция и учет							6	6	12	12	4																			ДЗ	40
ПМ.00	<b>Профессиональный модуль</b>																															
ПМ.01	<b>Приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</b>																															132
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовление супов и блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	6	6	12	12	6																								ДЗ	48
УП.01	Учебная практика						6	6											6	6	6	12	18	18	6						ДЗ	84
ПМ.02	<b>Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</b>																															78
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы									6	6	6	6	6	6																ДЗ	36
УП.02	Учебная практика																								12	18	12				ДЗ	42
ПМ.03	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков</b>																															62
МДК. 03.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд																		6	8		12									ДЗ	26

Каникулы



## Рабочие программы дисциплин, модулей

### Рабочая программа дисциплины ОП.01 Охрана труда и техника безопасности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых результатов
1	2	3	4
	<b>Содержание</b>		
<i>Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания</i>	<b>1.1.</b> Основные задачи и основы законодательства по охране труда	2	34
	<b>1.2.</b> Гигиена труда и производственная санитария.	6	
	<b>1.3.</b> Пожарная безопасность. Электробезопасность.	2	
	<b>1.4</b> Производственные вредности и защита от них на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция).		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	1. Изучение устройства огнетушителей и правил их применения, в том числе и при тушении электроприборов.	6	
	2. Изучение инструктажей ТБ на ПОП.	6	
<i>Тема 2. Первая помощь при несчастных случаях</i>	<b>2.1.</b> Оказание первой помощи пострадавшему (электроприборы, кипяток, пар, масло, порез и др.)	2	У8
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	1. Оказание первой помощи пострадавшему		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
	<b>Всего</b>	40	

## Рабочая программа дисциплины ОП.02 Физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых результатов
1	2	3	
Содержание			
Тема 1. Физиология питания	<b>1.1.</b> Физиология питания. Рациональное питание. Состав и пищевая ценность продуктов их энергетическая и пищевая ценность различных видов продуктов	4	311
	<b>Практическая работа:</b> Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, микроэлементы, витамины, вода. Сравнение пищевых продуктов по пищевой и энергетической ценности	2	
	Расчет энергетической ценности блюд	2	
			У27
Тема 2. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарно-пищевое законодательство	<b>2.1.</b> Основы санитарии и гигиены. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	33
	<b>2.2.</b> Санитарные требования к предприятиям общественного питания	2	
Тема 3. Инфекционные заболевания	<b>3.1.</b> Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждения.	2	У5
	<b>Практическая работа. Приготовление дез.раствора.</b>	2	
Тема 4. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства, оборудованию, инвентарю посуде, таре	<b>4.1.</b> Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды и тары	2	
Тема 5. Санитарные требования к транспортировке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>5.1.</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	32
	<b>5.2.</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	
	<b>5.3.</b> Санитарный контроль качества готовой пищи.Бракераж.	2	
	<b>5.4.</b> Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	4	
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	

## Рабочая программа дисциплины ОП.03 Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых результатов
1	2	3	
Содержание			
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах.	<b>Тема 1.1.</b> Химический состав продуктов. Общие сведения о химических веществах: вода, углеводы. Жиры, белки, витамины. Органические кислоты, эфирные масла, красящие вещества.	2	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты и их переработки.	<b>Тема 2.1.</b> Клубнеплоды, корнеплоды. Ассортимент, характеристика, требования к качеству.	2	35, 310 Н3, Н6, У5
	Тема 2.2. Капустные овощи, луковые, капустные, салатно-шпинатные. Тыквенные овощи. Томатные овощи и бобовые. Ассортимент, характеристика, требования к качеству.	2	
	Тема 2.3. Свежие плоды. Грибы. Ассортимент, характеристика, требования к качеству. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Процессы консервирования.	2	
Тема 3. Рыба и рыбные продукты.	<b>Тема 3.1.</b> Общие сведения, значение рыбы в питании человека.	2	32, 35, 37, Н4 Н6, У5
	<b>Тема 3.2.</b> Классификация рыбы. Термическое состояние, способы размораживания рыбы. Требования к качеству.	2	
	<b>Тема 3.3.</b> Морепродукты и их классификация.	2	
Тема 4. Мясо и мясопродукты, птица.	<b>Тема 4.1.</b> Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация мяса, требования к качеству.	2	32, 35, 37, Н4 Н6,
	<b>Тема 4.2.</b> Классификация мяса. Термическое состояние, способы размораживания мяса. Требования к качеству. Виды птицы. Химический состав, способы обработки.	2	
	Тема 4.3. Колбасные изделия. Ассортимент сорта, требования к качеству виды упаковки. Хранение. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент, виды упаковки, дефекты.	2	

	<b>Практическая работа.</b> Чтение маркировки, выявление дефектов. Требование к качеству консервов и колбасных изделий	2	У5
Тема 5. Молоко. Молочные продукты, яйца, пищевые жиры.	Тема 5.1 Классификация молока, требования к качеству, дефекты. Упаковка, правила хранения.	2	НЗ, 32, 35, 37
	Тема 5.2 Кисломолочные продукты. Ассортимент, требования к качеству	2	
	Тема 5.3 Яйцо , яйцепродукты . Категории, способы и сроки хранения	2	
	Тема 5.4 Классификация жиров по виду сырья и консистенции.	2	
		<b>Практическая работа.</b> Определение качества продуктов по органолептическим показателям	2
Тема 6. Зерно и продукты его переработки	Тема 6.1 Виды круп, макаронных изделий. Ассортимент муки. Требования качества сырья.	2	
	<b>Практическая работа.</b> Определение качества сырья по органолептическим показателям.	2	У13
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>4</b>	
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых результатов
1	2	3	
	<b>Содержание</b>		
Тема 1. Тепловое оборудование	<b>Тема 1.1.</b> <i>Общие сведения о тепловом оборудовании.</i> Классификация и характеристика. Понятие о теплообмене. Источники теплоты. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное оборудование.	4	31
	<b>Тема 1.2.</b> Устройство, принцип действия, правила эксплуатации варочных котлов, электрических плит	4	
	<b>Тема 1.3.</b> Устройство, принцип действия, правила эксплуатации жарочных шкафов, пароконвектоматов.	4	
	<b>Тема 1.4.</b> Устройство, принцип действия, правила эксплуатации фритюрницы, конвекционной печи.	4	
	<b>Тема 1.5.</b> Организация работы горячего цеха.	4	
	<b>В том числе практические занятия:</b> 1. Изучение устройства теплового оборудования по схемам. Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.	4	
Тема 2. Холодильное оборудование	<b>Тема 2.1.</b> <i>Холодильное оборудование.</i> Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Холодильные машины, шкафы, камеры шоковой заморозки.	2	31
Тема 3. Механическое оборудование	<b>Тема 3.1.</b> Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Значение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Тема 3.2.</b> Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Тема 3.3.</b> Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практическая работа:</b> Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах.	2	

	1. Посудомоечные машины. Весоизмерительные приборы	2	У1, У2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	4	
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды формируемых результатов
1	2	3	4
	<b>Содержание</b>		
Тема 1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<b>1.1.</b> Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке План-меню, меню, продажные цены Наряд-заказ, порядок составления	6	313
	<b>Практическая работа:</b> Составление плана-меню		
Тема 2. Учет сырья и готовой продукции	<b>2.1.</b> Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. Инвентаризация.	6	
	<b>2.2.</b> Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	6	
	<b>2.3.</b> Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	6	39
	<b>Практическая работа:</b> Товарные потери и порядок их списания	6	
	<b>В том числе практические занятия</b>		
	1. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	4	У33
	2. Контрольно-кассовое оборудование и программно-аппаратный 1 комплекс для приема к оплате платежных карт	2	У32
	<b>Дифференцированный зачет</b>	4	
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	

## Рабочая программа профессионального модуля

### *ПМ.01 Приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста*

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем в часах	Коды формируемых результатов
1	2	3	
<i>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление супов, соусов, блюд из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>		<b>48</b>	
<i>Раздел 1. Приготовление, подготовка к реализации супов и соусов</i>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования.	2	3 5,6,7,8,10
	<b>Тема 1.2.</b> Температурный режим, последовательность хронологических операций и правила приготовления борщей, щей, рассольников, солянок.	2	
	<b>Тема 1.3.</b> Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	2	
	<b>В том числе практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов.	2	У5
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>	<b>10</b>	
	2. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск.	2	У27
	3. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: Оформление и отпуск.	2	
4. Приготовление, оформление и отпуск молочных, холодных супов	2	312, У27	

	5. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, Оформление и отпуск.	2	У27
	6.. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: рассольник, солянка. Оформление и отпуск.	2	У27
<b>Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление блюд и гарниров из варёных, припущенных, жареных овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2	3 5,6,7,8,10
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление блюд и гарниров из тушёных, запечённых овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2	
	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление блюд из грибов: ассортимент, рецептуры, правила отпуска.	2	
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>	<b>12</b>	
	1.Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки овощей. Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого.	4	У8, У9,10, 16, У27, 28
	2. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	4	
3. Приготовление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	4		
<b>Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>Тема 3.1.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Приготовление изделий из каш: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	1	3 5,6,7,8,10
	<b>Тема 3.2.</b> Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	1	
	<b>В том числе практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий.	2	У19,У20У1-
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>	

	1.Приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий.	2	У19,У20У1
<b>Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>Тема 4.1.</b> Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	1	3 5,6,7,8,10
	<b>Тема 4.2.</b> Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	1	
	<b>Тема 4.3.</b> Приготовление изделий из теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска.	2	
	<b>В том числе практические занятия:</b>	<b>1</b>	
	1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога.	1	У9,10, 16, У27, 28, У18
	Дифзачет	1	
<b>Учебная практика ПМ.01.</b>		<b>84</b>	
<i>Приготовление и порционирование заправочных, молочных, сладких супов</i>	<b>Виды работ:</b> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	36	У1-У20, У27,28 Н1-Н8
<i>Подготовка круп к варке. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование каш и гарниров из круп</i>	<b>Виды работ:</b> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп.	8	У1-У17, У27,28 Н1-Н8

	<p>Органолептическая оценка качества готовых каш и блюд.  Оформление и отпуск (правила подачи) каш и блюд круп.  Условия и сроки хранения и реализации готовых каш и блюд.  Проведение бракеража.</p>		
<p><i>Приготовление и порционирование блюд из макаронных изделий, бобовых</i></p>	<p><b>Виды работ:</b>  Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.  Органолептическая оценка качества яиц и творога.  Подготовка яиц и творога.  Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.  Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога.  Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.</p>	8	Y19, Y1-Y14, H1-H8
<p><i>Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога.  Приготовление и порционирование блюд из муки (пельмени, вареники, блины, оладьи)</i></p>	<p><b>Виды работ:</b>  Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.  Органолептическая оценка качества яиц и творога, муки.  Подготовка яиц и творога, муки.  Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, муки.  Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога, муки.  Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога.  Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога, муки.  Проведение бракеража.</p>	8	Y1-Y14, Y27,28 H1-H8
<p><i>Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты.  Первичная обработка зелени (укроп, петрушка).  Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей,</i></p>	<p><b>Виды работ:</b>  Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.  Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов.  Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.  Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд.</p>	24	Y1-Y16, Y27,28 H1-H8

<i>грибов</i>	Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.		
		<b>ВСЕГО</b>	132

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы*

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем в часах	Коды формируемых результатов	
1	2	3		
<b>МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</b>		<b>36</b>		
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		
	Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2	32-38, 310-12	
	Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёной и запечённой рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2		
	Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2		
	Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2		
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>		<b>10</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	У21-22, 27,28
2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6		
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		
	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, жареного мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления.	1	32-38, 310-12	
	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёного и запечённого мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления.	1		

	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	2	
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенной, жареной, домашней птицы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления.	1	
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>	<b>12</b>	
1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6	У15, У13, У23, У24, У27, 28
2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6	
	Дифзачет	1	
<b>Учебная практика ПМ.02.</b>		42	
<i>Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запеченной.</i>	<b>Виды работ:</b> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.	18	Н1-Н8, У23, У21, У1-У15
<i>Первичная обработка, обвалка говядины, свинины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i>	<b>Виды работ:</b> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного с гарниром, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса.	18	

	Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса. Проведение бракеража.		
<i>Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества домашней птицы. Первичная обработка домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы: отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из домашней птицы.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из домашней птицы.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из домашней птицы.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	
	<b>ВСЕГО</b>	78	

*Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков*

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем в часах	Коды формируемых результатов
1	2	3	
<i>МДК. 03.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков</i>		26	
<i>Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	<b>Содержание</b>	14	
	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	1	32-38, 310-312
	<b>Тема 1.3.</b> Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.	1	
	<b>Тема 1.4.</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварной, жареной рыбы. Ассортимент, рецептуры, оформление.	1	
	<b>Тема 1.5.</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварных, жареных мясопродуктов. Ассортимент, рецептуры.	1	
	<b>В том числе лабораторные занятия:</b>		
	1	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов. Оценка качества	4
2	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества.	4	

	3	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из мяса. Оценка качества.	2	
<i>Раздел 2. Приготовление сладких блюд и напитков</i>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
		<b>Тема 2.1.</b> Приготовление компотов и фруктов в сиропе. (из свежих плодов и ягод, сухофруктов, консервированных плодов и ягод). Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	1	
		<b>Тема 2.2.</b> Приготовление железированных сладких блюд (кисели различной консистенции, желе), ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор соуса.	1	
		<b>Тема 2.4.</b> Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов.	1	
		<b>Тема 2.5.</b> Рецептуры, технология приготовления чая, правила оформления и отпуска, выбор посуды для отпуска.	1	
		<b>Тема 2.6.</b> Рецептуры, технология приготовления кофе, какао и т.д.). Способы варки кофе, правила оформления и отпуска, выбор посуды для отпуска.	1	
		<b>В том числе лабораторные занятия:</b>	<b>6</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск киселей, компотов.	2	У2-УУ13,У26
2	Приготовление, оформление и отпуск железированных блюд.	4	У2-УУ13,У26	
	Дифзачет		1	
<b>Учебная практика ПМ.03.</b>			<b>36</b>	
<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</i>	<b>Виды работ:</b> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.		18	У1-У14, У25—28, Н1-Н8

	<p>Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p> <p>Проведение бракеража.</p>		
<p><i>Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков.</i></p>	<p><b>Виды работ:</b>  Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.  Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья.  Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья.  Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков.  Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков.  Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Проведение бракеража.</p>	18	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>62</b>	
	<b>Итого по 3 модулям</b>	<b>272</b>	

## 1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

### 1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

### 1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	<u>Кабинет «14»</u> Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: учебная доска, компьютер с лицензионным программным обеспечением и доступом к сети Интернет, проектор с экраном Оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя. Столами, стульями для каждого слушателя. Шкафами для хранения муляжей (инвентаря). Раздаточного дидактического материала на каждого слушателя. Техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции, следующими основными и вспомогательными технологическими оборудованностями: весы настольные электронные; шкаф холодильный; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); моечная ванна двухсекционная. Микроволновая печь; плита электрическая; планетарный миксер; мясорубка; фритюрница; жарочный шкаф; стеллаж передвижной; соусник, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали, набор разделочных досок, мерный стакан, венчик, сито для протирания, сито (для муки), подставка для разделочных досок металлическая, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, скалка, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), силиконовый коврик, миски нержавеющей стали, миска пластик, прихватка силиконовая, набор кондитерских насадок и мешков одноразовых, форма для выпекания тортов, пергамент рулон, фольга рулон, скатерть для презентационного стола белая, бумажные полотенца, губка для мытья посуды, полотенца для протирания тарелок, пакеты для мусора.

### 1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы<sup>1</sup>

<b>1 Нормативные правовые акты, иная документация</b>
1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
<b>2 Основная литература</b>
2.1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – Москва: Академия, 2018. – 400 с.
2.2 Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 384 с.
2.3 . Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.

### **3 Дополнительная литература**

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания :учебник / М. Альфа – М: ИНФРА – М, 2011.-416с.

3.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий «ПРОФИ» Санкт- Петербург 2013г.

### **4 Интернет-ресурсы**

4.1 Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

#### **1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса**

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации в ГБПОУ Республики Марий Эл «ТЭТ».

#### **1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по модулям и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

##### **1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение программы.

##### **1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой, промежуточная аттестация по ОП.00 Общепрофессиональным дисциплинам, проводится в форме выполнения тестовых заданий.

По ПМ.00 Профессиональные модули: МДК проводится диф.зачет в форме выполнения тестовых заданий. УП в форме выполнения практической работы.

##### **1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

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

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по соответствующей профессии рабочего. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме квалификационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

## **2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

### **2.1. Текущий контроль**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в следующих видах: устный или письменный опрос на занятиях; проверка выполнения практических работ.

### **2.2. Промежуточная аттестация**

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Результат определяется по количеству правильных ответов, соотнесенных с установленными баллами:

- выполнение 100-75% заданий – зачёт
- выполнение менее 70% заданий – незачёт

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональной подготовке по профессии  
16675 Повар**

**Задания для проведения экзамена квалификационного на 3 разряд**

**по профессии 16675 Повар**

№1. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Салат из свежих огурцов (55);
2. Плов (645);
3. Кофе на молоке (951);

№2. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Винегрет овощной (100);
2. Голубцы с мясом рисом (636);
3. Шоколад (963)

№3. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп картофельный с горохом (206);
2. Жаркое по – домашнему (590);
3. Какао с молоком (959)

№4. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Рассольник петербургский (197);
2. Запеканка рисовая (392); соус абрикосовый (838);
3. Чай с лимоном (944)

№5. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Рассольник домашний (196);
2. Котлета домашняя (611), пюре картофельное (694);
3. Кисель ягодный (877)

№6. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Салат мясной (97);
2. Зразы мясные (614) соус томатный;
3. Кофе черный (948)

№7. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп картофельный с макаронными изделиями ((208);
2. Мясо отварное (532), пюре картофельное (694);
3. Компот из яблок (861)

№8. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Окрошка мясная (272);
2. Лапшевник с творогом (423);
3. Какао с молоком (959);

№9. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ московский ( 173);
2. Запеканка картофельная с мясом (626);
3. Компот из сухофруктов (868);

№10. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ украинский (183);
2. Плов (601);
3. Кофе черный (948)

№11. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Салат яичный (107);
2. Борщ с мясом (169);
3. Кисель из кураги (874)

№12. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ флотский (174);
2. Гуляш (591), Каша гречневая рассыпчатая (378);
3. Напиток яблочный (1010)

№13. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп гороховый (226);
2. Макаронник с мясом (627);
3. Напиток апельсиновый (1008)

№14. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Бульон из курицы (254);
2. Азу (596);
3. Чай с вареньем (943)

№15. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Щи из свежей капусты (196);
2. Тефтели с рисом (619) и соусом;
3. Кофе черный на молоке (951)

№16. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Солянка домашняя (228);
2. Каша пшеничная молочная вязкая (384);
3. Кофе гляссе (957)

№17. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп – пюре из картофеля с гренками (240);
2. Биточки манные (399), соус клюквенный (841);
3. Компот из свежих ягод (859)

№18. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ холодный (279);
2. Птица по - столичному с гарниром ( 661);
3. Компот из свежих плодов (859)

№19. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп из овощей (202);
2. Печень тушеная в соусе с гречневой кашей (378)
3. Компот из плодов или ягод сушеных (867)

№20. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Окрошка мясная (272);
2. Рыба по - ленинградски (491);
3. Какао с молоком (959)

№21. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп картофельный с рисом (204);
2. Рыба жареная с гарниром (488);
3. Кофе по-варшавски (953)

№22. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Суп картофельный с фрикадельками (209);
2. Поджарка свиная (562), с тушеной капустой (315);
3. Напиток яблочный (1010)

№23. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ московский (173);
2. Рагу овощное (714);
3. Компот из смеси сухофруктов (868)

№24. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Борщ с капустой и картофелем (170);
2. Биточки рыбные с гарниром (510);
3. Напиток апельсиновый (1008)

№25. Приготовить и составить инструкционные карты на блюда:

1. Рассольник по-россошански (199);
2. Курица жареная (651), картофель жареный (696);
3. Компот из яблок (861)

#### ***Критерии оценивания***

**оценка "5" (отлично)** - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

**оценка «4» (хорошо)**- владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

**оценка «3» (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

**оценка «2» (неудовлетворительно)** - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

## Аттестационный материал по ОП.03 Товароведение

### 1 вариант

1. Маргарин — это:

- а) высокодисперсная водно-жировая эмульсия, сходная со сливочным маслом по вкусу, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов;
- б) продукт переработки растительного масла;
- в) сливочное масло, обогащённое растительными добавками, витаминами и ароматизаторами.

2. Основной белок молока, свойства которого используют при производстве молочно-кислых продуктов:

- а) альбумин;
- б) казеин;
- в) глобулин.

3. Производство кисломолочных продуктов осуществляется следующими способами:

- а) сепараторным;
- б) термостатным;
- в) пастеризацией;
- г) резервуарным.

4. Наиболее жирная часть молока — это:

- а) сметана;
- б) сливки;
- в) творог.

5. Сопоставьте: по термическому состоянию мясо подразделяют на:

- А) остывшее;
- Б) охлаждённое;
- В) подмороженное;
- Г) замороженное.

Варианты для сопоставления:

- 1)  $t$  от  $-2$  до  $-30, ^\circ\text{C}$ ;
- 2)  $t$  не выше  $12, ^\circ\text{C}$ ;
- 3)  $t$  не выше  $-8, ^\circ\text{C}$ ;
- 4)  $t$  от  $0$  до  $+4, ^\circ\text{C}$ .

6. Сырьём для приготовления шоколада являются:

- а) какао-бобы;
- б) какао-масло;
- в) какао-порошок;
- г) все ответы правильные.

7. Дефект — это...

- а) отсутствие нормативного документа на товар;

- б) отсутствие одной или нескольких характеристик качества;
- в) товар без упаковки.

8. По характеру воздействия на организм вкусовые товары подразделяются на:

- а) общего действия;
- б) местного действия;
- в) успокаивающего действия;
- г) сильнодействующие.

9. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на морских, пресноводных, проходных, полупроходных.

- а) да;
- б) нет.

10. Семейство осетровых рыб имеет скелет:

- а) костный;
- б) хрящевой.

11. Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры?

- I. Просо;
- II. Пшеница;
- III. Ячмень.

Варианты для сопоставления:

- а) перловая, ячневая;
- б) пшено шлифованное;
- в) манная, полтавская, артек.

12. Наиболее простой способ определения качества товаров:

- а) экспертный;
- б) статистический;
- в) органолептический.

13. Какая классификация продовольственных товаров является общепринятой?

- а) учебная;
- б) торговая;
- в) биологическая;
- г) производственная;
- д) ни одна.

14. К бакалейным товарам относятся:

- а) крупа;
- б) мука;
- в) колбасы;
- г) чай;
- д) консервы рыбные;
- е) алкогольные напитки;
- ж) кофе.

15. Способность продуктов влиять на органы и системы человека — это:
- а) биологическая ценность;
  - б) физиологическая ценность;
  - в) энергетическая ценность.

#### Ответы

- 1. а
- 2. б
- 3. б, г
- 4. б
- 5. А – 2; Б – 4; В – 1; Г – 3
- 6. г
- 7. б
- 8. а, б
- 9. а
- 10. б
- 11. I – б; II – в; III – а
- 12. в
- 13. д
- 14. а, б, г, ж
- 15. б

## 2 вариант

1. Что является основным показателем качества муки?

- а) цвет;
- б) зольность;
- в) содержание клейковины;
- г) влажность.

2. Какой вид тепловой обработки применяют для сохранения пищевой ценности и микробиологической безопасности продуктов?

- а) жарка;
- б) стерилизация;
- в) пастеризация;
- г) копчение.

3. Сопоставьте виды чая по степени ферментации:

- А) зелёный чай;
- Б) чёрный чай;
- В) улун (полуферментированный);
- Г) белый чай.

Варианты для сопоставления:

- 1) минимальная ферментация (до 10 %);
- 2) частичная ферментация (от 10 до 80 %);
- 3) полная ферментация (90–100 %);
- 4) слабая ферментация (5–15 %).

4. Какой показатель определяет свежесть рыбы?

- а) прозрачность роговицы;
- б) ярко-красный цвет жабр;
- в) упругость тканей;
- г) все перечисленные.

5. К группе плодоовощных товаров относятся:

- а) картофель;
- б) мёд;
- в) орехи;
- г) грибы;
- д) сухофрукты.

6. Что такое «товарная категория» в товароведении?

- а) совокупность товаров, объединённых по одному или нескольким признакам;
- б) группа товаров одного производителя;
- в) перечень товаров в торговом зале;
- г) список товаров, подлежащих обязательной сертификации.

7. Какой метод оценки качества основан на анализе ощущений органов чувств?

- а) измерительный;
- б) органолептический;
- в) расчётный;
- г) экспертный.

8. Что означает термин «срок годности» товара?

- а) период, в течение которого товар сохраняет потребительские свойства при соблюдении условий хранения;
- б) дата изготовления товара;
- в) время транспортировки до магазина;
- г) срок гарантийного обслуживания.

9. Какие показатели входят в понятие «пищевая ценность» продукта?

- а) энергетическая ценность;
- б) биологическая ценность;
- в) органолептические свойства;
- г) физиологическая ценность.

10. Какой способ консервирования основан на создании высокой концентрации сахара?

- а) маринование;
- б) квашение;
- в) варенье, джемы;
- г) сушка.

11. Сопоставьте зерновые культуры и получаемые из них крупы:

- I. Гречиха;
- II. Рис;
- III. Овёс.

Варианты для сопоставления:

- а) овсяные хлопья, толокно;
- б) ядрица, продел;
- в) шлифованный, дроблённый рис.

12. Что такое «ассортимент» в товароведении?

- а) полный перечень товаров, предлагаемых предприятием;
- б) количество товарных позиций в одной категории;
- в) набор товаров, объединённых общим признаком (назначением, сырьём и т. д.);
- г) перечень товаров на складе.

13. Какой фактор не влияет на сохранность качества продуктов?

- а) температура хранения;
- б) влажность воздуха;
- в) освещённость;
- г) цвет упаковки.

14. К вкусовым товарам относятся:

- а) кофе;
- б) соль;
- в) уксус;
- г) кондитерские изделия;
- д) пряности.

15. Что такое «фальсификация» товара?

- а) умышленное изменение свойств товара с целью обмана потребителя;
- б) естественная утрата качества при хранении;
- в) ошибка производителя при маркировке;
- г) несоответствие товара стандартам по независящим причинам.

---

Ответы

- 1. в
- 2. в
- 3. А – 1; Б – 3; В – 2; Г – 4
- 4. г
- 5. а, в, г, д
- 6. а
- 7. б
- 8. а
- 9. а, б, г
- 10. в
- 11. I – б; II – в; III – а
- 12. в
- 13. г
- 14. а, б, в, д
- 15. а

**Задания по ПМ.01 Приготовление супов и блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста**

1. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?  
а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».
2. Для чего настаивают супы после окончания варки?  
а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче.
3. Какую солянку подают без сметаны?  
а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.
4. Какой из рассольников готовят без картофеля?  
а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
5. На каких бульонах готовят солянки?  
а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках
6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?  
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.
7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?  
а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.
8. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:  
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
9. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:  
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
10. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?  
а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
11. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?  
а) сухая; б) жирная; в) холодная.
12. Производным какого соуса является соус томатный?  
а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
13. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?  
а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.
14. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?  
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.
15. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

Наз	Рецептура
1 «Московский»	А фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
2 «Украинский»	Б в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3 «Флотский»	В форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;

16. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соус польский		яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота
		масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
		яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
		масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота
Соуса сметанного с луком		сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
		сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
		сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
		сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания - 30 минут.

**Задание \***

Вы работаете в горячем цехе в суповом отделении. Готовите заправочные супы. Вам необходимо приготовить 100 порций борща с капустой и картофелем и 50 порций солянки сборной мясной.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления заправочных супов.
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления заправочных супов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению супов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении супов.

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

**УСЛОВИЯ**

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 15 вопросов  
ситуационные задачи - 1 задание

Время выполнения каждого задания: общее время - 50 минут, из них  
тестовое задание - 20 минут, ситуационная задача - 30 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

1 задание- 25 баллов

На 50 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.

40-49 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

26-39 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее 25 баллов выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 вариант	б	а	в	б	б	а,б	а	в	г	б	а	в	б	1- 2- 3- 4-	1- г 2- в

**Задания по ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы**

1. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
  - б) вырезку;
  - в) тазобедренную.
2. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?  
Филе - \_\_\_\_\_

3. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

5. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

6. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) бризирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

7. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную

б. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

8. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

9. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

10. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

11. Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ....., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

12 Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов:

длиной \_\_\_\_\_ мм, \_\_\_\_\_ кладут \_\_\_\_\_ мясо, нарезанное

жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро

обжаривают \_\_\_\_\_ мин. Обжаренное мясо соединяют с \_\_\_\_\_

репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют \_\_\_\_\_

и доводят до кипения. В качестве гарнира используют \_\_\_\_\_

картофель отварной, жареный, фри.

13. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки

б) разрыхления соединительной ткани

в) выравнивания толщины куска,

г) сглаживания поверхности

14. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

1.

2.

3.

15. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

17. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

16. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

17. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

19. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

18. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

19. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

20. От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

21. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

22. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;

б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

23. Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?

а) во фритюре;

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

24. \_\_\_\_\_ , чтобы образовать \_\_\_\_\_ более

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания - 25 минут.

Задание\*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

### Эталон ответов

#### УСЛОВИЯ

тестовое задание – 25 вопросов

ситуационные задачи - 1 задание

Время выполнения каждого задания: общее время - 50 минут, из них

тестовое задание - 20 минут, ситуационная задача - 30 минут

Оборудование: учебные столы, стулья.

№ вопроса	ответ
1	Б
2	Филе - 4-5 см, бифштекс - 2-3 см, лангет - 1-1,5 см.
3	Б
4	Б
5	А
6	Б, Д, Ж
7	А
8	А
9	Б
10	Качества и количества соединительной ткани
11	Б
12	Бифштекс
13	Брусочками, 30-40 мм, разогретую с, 3-5 мин., пассированным, соус Южный
14	А, Б
15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	Белые пузырьки на поверхности
17	А, Б
18	А
19	субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами
20	А
21	А, Б

22	Б
23	А
24	Б
25	Сметаной, более румяная корочка

#### Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 50 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке мяса и птицы и приготовлению блюд из мяса и с/х птицы.

40-49 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

26-39 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее 25 баллов выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

**Выберите правильный вариант ответа.**

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
  - а) 30...40;
  - б) 50...75;
  - в) 100... 125.
2. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
  - а) карповых, тресковых;
  - б) окуневых, осетровых;
  - в) лососевых, камбаловых.
3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
  - а) после введения желатина, соли и уксуса;
  - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
  - в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,7... 1 см;
  - в) 0,5 см.
5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
  - а) 1...2 см;
  - б) 3...4 см;
  - в) 4...5 см.
6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,5...0,6 см;
  - в) 0,7...0,8 см.
7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) 40/60;
  - б) 75/125;
  - в) 50/100.
8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) польский;
  - б) майонез с корнионами;
  - в) хрен с уксусом.
9. Для сохранения витаминов в овощах следует:
  - а) очищенные овощи держать в холодной воде
  - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
  - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
  - г) готовить овощи на пару
  - д) снимать тонкий слой кожицы
10. При приготовлении салатов следует:
  - а) учитывать время варки овощей
  - б) соединять горячие и холодные овощи
  - в) использовать сильно разваренные овощи
  - г) заправлять салаты перед подачей на стол
11. Правила охраны труда при жарении овощей
  - а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
  - б) снимать сковороду с помощью сковородника
  - в) крышку снимать на себя
  - г) крышку снимать от себя
12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
  - а) варка
  - б) жарение
  - в) тушение

- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

**Вставьте пропущенные слова**

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.

18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на

19. Салаты-коктейли подают в

20. При приготовлении холодных соблюдать правила, т.к. после оформления обработке.

21. Найдите соответствие

Хранение при 4-8 <sup>0</sup> С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

23. Укажите выход салатов на одну порцию

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- сельдь нарезать кусочками
- подать
- вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- украсить листьями салата или веточками зелени
- свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- лук нарезать кольцами
- гарнир выложить букетами
- сельдь полить салатной заправкой
- сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

Часть Б. Решение ситуационных задач

**1. Составьте технологическую схему данного блюда.**

**2. Решите задачу.**

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Вид овощей	Нормы отхода	Вид овощей	Нормы
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без	20
Морковь с ботвой	50	Баклажаны	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие	5
Свекла с 1 сентября по	20	Салат-латук,	28
Свекла с 1 января .	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая	10
Брюссельская капуста	75	Капуста	30

Салат столичный

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица Масса вареной птицы и дичи	152	105	115	79
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы	6	5	—	—
Яйца	3/8	15	1/4шт.	10
Майонез	45	45	40	40
Выход	—	150	—	150

### Эталон ответов

Время выполнения каждого задания: общее время - 50 минут, из них тестовое задание - 25 минут, ситуационная задача - 25 минут  
 Оборудование: учебные столы, стулья.

№ вопроса	ответ
1 вариант	
1	В
2	В
3	В
4	В
5	Б
6	В
7	Б
8	В
9	В
10	А
11	Б, Г
12	А, Б, Е
13	В
14	Б,Г,В,А
15	В,К,З,Б,Г,Е,И,Ж,Д,Л,А
16	Растительным маслом
17	Суточной
18	Чистое филе
19	Бокалах и креманках
20	Санитарные, тепловой
21	1-Б, 2-В, 3-А
22	Салатные заправки, холодные соусы, сметана
23	75,100,150
24	подготовка продуктов, нарезка овощей, нарезка вареной птицы,
	соединение продуктов порционирование, подача
25	3,5,6,9,1,7,4,8,2

### Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 50 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.

40-49 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

26-39 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее 25 баллов выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. Дать определение понятию «Рабочая камера машины»
2. Перечислите машины для обработки мяса.
3. Расшифруйте маркировку машины: ФЭСМ-0,2 Ф-, Э-, С-, М-, 20-
4. Что является нагревательными элементами в электрических сковородах:
  - а) электрические спирали;
  - б) тены;
  - в) электромагнитные волны.
5. Назовите рабочие инструменты взбивальной машины:
  - а) легкоъемные взбиватели;
  - б) сменные взбиватели;
  - в) прутковые венчики;
  - г) взбиватели
6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
7. Назначение электро-контактного манометра в пищеварочных котлах заключается в:
  - а) измерении температуры в котле;
  - б) измерении давления в котле;
  - в) измерении давления в пароводяной рубашке;
  - г) измерении давления в парогенераторе
8. Установите последовательность сборки рабочих органов мясорубки МИМ-82:
  - а) нажимная гайка;
  - б) крупная решетка;
  - в) двухсторонний нож;
  - г) упорное кольцо;
  - д) мелкая решетка;
  - е) шнек;
  - ж) подрезная решетка;
  - з) двухсторонний нож
9. Принцип действия жаровни ЖВЭ-720
10. Опишите правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК- 250

## 2 вариант

1. Дать определение понятию «Станина»
2. Перечислите виды холодильного оборудования.
3. Расшифруйте маркировку машины: КВЭ – 7, К-, В-, Э-, 7-.
4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
  - а) бачок;
  - б) сменные взбиватели;
  - в) электродвигатель.
5. Назовите рабочие органы тестомесильной машины МТМ-1М:
  - а) месильный инструмент;
  - б) месильный рычаг;
  - в) месильный крюк;
  - г) взбиватели
6. Расшифруйте маркировку машины КПЭ-100
7. Канавки в рабочей камере мясорубки предназначены для \_\_\_\_\_ продукта:
  - а) измельчения;
  - б) прокручивания;
  - в) продвижения;
  - г) загрузки
8. Опишите назначение, правила эксплуатации микроволновой печи
9. Принцип действия хлебрезательной машины МРХ-200.
10. Опишите правила эксплуатации и технику безопасности мясорубки МИМ – 82

### Критерии оценивания

1. Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.
2. Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
3. Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
4. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
5. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

### Эталоны ответов

#### 1 вариант

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
3. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
4. а
5. б, в
6. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный; М – модулированный; 2К – 2 камеры.
7. а
8. б
9. Ванна, в которой находится насос, через поплавковое устройство заполняется водой, которая поступает через водяной коллектор на испарительную батарею. Выходя из отверстий коллектора, она замерзает ровным слоем на испарителе. По достижении заданной толщины (8-16 мм) датчик отключает водяной насос, исключает подачу горячих паров хладагента в испаритель для подтаивания намерзшего слоя льда. Подтаявший лед сползает на решетку, которой режется на брусочки, и они собираются в бункере. При заполнении бункера льдом до определенного уровня термостат отключает машину.
10. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3 предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах. Он состоит из сварной рамы, к которой крепятся каркас и два стола. Верхний стол имеет раздаточную полку, а нижний стол — три круглые электрические конфорки. Включение мармита и регулирование мощности конфорок осуществляется четырехпозиционным переключателем, установленном на панели управления. Мармит устанавливается на ножки, которые регулируются по высоте, и имеет полку, жестко укрепленную на верхнем столе. В процессе эксплуатации необходимо выполнять следующие требования:
  - следить за исправностью заземляющего устройства;
  - контролировать санитарно-техническое состояние мармита и при замеченных неисправностях отключать его от сети и вновь включать только после устранения всех неисправностей;
  - категорически запрещается включать мармит в электрическую сеть без заземления и оставлять его без присмотра;
  - не оставлять на длительное время конфорки, не загруженные продуктами;
  - при проведении санитарной обработки или ремонта мармита нужно обязательно сначала отключить его от электросети.Для разогрева конфорок до рабочей температуры необходимо установить ручки переключателей в положение 3 (сильный нагрев). После разогрева конфорок ручки переключателей следует установить в положение 2 (средний нагрев) или 1 (слабый нагрев) согласно требованиям технологического режима. Нужно следить затем, чтобы на нагретые конфорки не попадала жидкость, так как при этом они могут потрескаться. Кроме того, жидкость может нарушить электроизоляцию конфорок. Выключать конфорки следует за несколько минут до окончания работы.

## 2 вариант

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
3. МДП 11-1 предназначен для дробления орехов, растирания растительного мака
4. а
5. б
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. б
8. г
9. При включении машины вращается дисковый нож. Загрузочный лоток надвигает продукт на нож, который совершает возвратно-поступательное движение. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столом и поступают в приемный лоток. При окончании нарезания продукта автоматический выключатель отключает машину, после останова можно снова закладывать продукты в загрузочный лоток.

10. Плита ПЭСМ-4 состоит из четырех конфорок и инвентарного шкафа подставки. Предназначена она для приготовления горячих блюд в наплитной посуде. Жарочная поверхность представляет собой стол, на котором смонтированы четыре прямоугольные конфорки.

Рабочая поверхность каждой конфорки нагревается спиралями, заложенными в пазы днища конфорки в изолированной массе.

Регулирование мощности каждой конфорки - ступенчатое, осуществляется с помощью переключателя в соотношении 4-2-1.

Для сбора пролитой жидкости блок конфорок имеет выдвижной поддон.

Облицовка корпуса плиты выполнена из стальных листов, покрытых белой эмалью и закреплённых на верхней и нижней части рамы.

Перед началом работы проверяют санитарное состояние плиты, состояние чугунных конфорок жарочной поверхности, вынимают поддон и протирают его. Включают плиту поворотом ручек переключателей и датчиков-реле температуры. При этом включают только необходимое количество конфорок за 10-15 мин до начала их загрузки. После разогрева продуктов до температуры 80-90°C конфорки переключают на средний или слабый нагрев.

Незагруженные конфорки отключают.

Дно посуды должно быть ровным и плотно прилегать к поверхности конфорки. В процессе эксплуатации плит следует избегать попадания жидкости на разогретые конфорки, в противном случае конфорка может растрескаться

После остывания поверхность конфорок очищают от пригоревшей пищи. Затем очищают и протирают окрашенные наружные поверхности плиты, а хромированные детали протирают до блеска. Поддон промывают горячим содовым раствором и просушивают.

I вариант

**1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?**

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

**2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха**

- а) анаэробы
- б) условные анаэробы
  
- в) аэробы

**3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?**

- а) гетеротрофные
- б) паратрофные
  
- в) аутоотрофные

**4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?**

- а) бруцеллез
- б) сибирская язва
  
- в) эпидемический гепатит
  
- г) ящур

**5. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от невымытых рук и овощей»**

**Описание какого заболевания указано выше:**

- а) дизентерия
- б) сальмонеллез
  
- в) гепатит
  
- г) туберкулез

**6. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки**

- а) при наличии ран и гнойничков
  
- б) перед разделкой рыбы

в) в процессе приготовления пищи

г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

**7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:**

а) 1

б) 2

в) 3

**8. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:**

а) перед выходом из производственного помещения

б) перед посещением туалета

в) перед раздачей пищи

г) все ответы верны

**9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:**

а) разрубочный стул

б) плита

в) морозилка

г) разделочная доска

**10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:**

а) рыба

б) овощи

в) дичь

г) молоко

**11. Фитонциды – это...**

а) Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.

б) Это антибиотики

в) Это легколетучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами

**12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания**

а) Гусиные

б) Куриные

в) Утиные

**13. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.**

а) Патогенные

б) Вредные

в) Полезные

**14. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.**

а) Потому что холодный цех относится к специализированным цехам

б) Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке

в) Потому что выпускаемая продукция плохо храниться

**15. Высота разрубочного стула**

а) 50 см

б) 80см

в) 20см

**16. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.**

а) потому что из неё не едят посетители столовой.

б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.

в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

**17. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.**

а) две секции

б) три секции

в) четыре секции.

**18. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»**

а) рыба горячая

б) рыбная гастрономия

в) рыба сырая

**19. Сопоставь понятие и его определение:**

а) дезинфекция    б) Дератизация    в) Дезинсекция

1) комплекс мер по уничтожению грызунов

2) комплекс мер по уничтожению насекомых

3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

**1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.**

- а) микробиология
- б) физиология
- в) санитария и гигиена

**2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.**

- а) Вирусы
- б) Микробы
- в) Дрожжи

**3. Оптимальная температура для развития микробов**

- а) 18<sup>0</sup>С
- б) 25<sup>0</sup>-35<sup>0</sup>С
- в) 40<sup>0</sup>-50<sup>0</sup>С

**4. Самой благоприятной средой для развития микробов является**

- а) Влажность
- б) Почва
- в) Температура

**5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**

- а) Сразу же перерабатывать все мясо.
- б) Строго соблюдать условия и сроки хранения.
- в) Ничего не надо предпринимать.

**6. Температура и время хранения пастеризованного молока.**

- а) 36 час. t + 4<sup>0</sup>С
- б) 48 час. t - 10<sup>0</sup>С
- в) 12 час. t - 0<sup>0</sup>С

**7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4<sup>0</sup>С.**

- а) Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
- б) Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
- в) Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.

**8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.**

- а) Инкубационный период.

б) Болезнетворный период

в) Заразный период.

**9. Что такое «болезни грязных рук»**

а) Это когда плохо моются руки.

б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в) Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

**10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35<sup>0</sup> С, судороги.**

а) Холера

б) Паратиф

в) Брюшной тиф.

**11. Пищевые отравления это - ...**

а) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

б) Когда болит живот.

в) возбудители кишечных инфекций.

**12.Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.**

а) Соблюдать личную гигиену.

б) Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.

в) Использовать санитарную одежду.

**13.Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**

а) Для обработки унитазов, раковин, умывальников.

б) Для обработки контейнеров для пищевых отходов.

в) Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**14.Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.**

а) Да можно, но только разрешенные СанПиНом.

б) Нет, нельзя.

в) Не имеет значения.

**15.Комплекс мер по уничтожению грызунов.**

а) Дератизация

б) Дезинфекция

в) Дезинсекция.

**16. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.**

а) из твердых пород дерева

б) из мягких пород дерева

в) это не имеет значения, из любых материалов

**17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.**

а) любой чистый транспорт.

б) транспорт, имеющий закрытые будки.

в) специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

**18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.**

а) две секции

б) три секции

в) четыре секции.

**19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок:**

а) РГ б) ОК в) МГ

ГБПОУ РМЭ «ТЭТ»

### ЛИСТ ОТВЕТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Фамилия, имя обучающегося \_\_\_\_\_

Дата сдачи дифференцированного зачета \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_

Количество баллов \_\_\_\_\_ оценка «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_

### Эталон ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	а, б, в	а
2	в	в
3	в	б
4	в	а
5	а	б
6	г	а
7	в	в
8	г	а
9	г	в
10	б	в
11	в	а
12	б	в
13	а	в
14	б	а
15	б	а
16	б	а
17	б	в
18	в	а

#### 19. а 3, б 1, в 2

##### Система оценивания отдельных заданий (вопросов) в целом:

1. Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

2. Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
3. Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
4. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
5. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

## Аттестационный материал по ОП.05 Калькуляция и учет

### Задание № 1

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Солянка сборная мясная» по 3 колонке на 30 порции. Найти цену 1 порции.

### Задание № 2

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Солянка домашняя» по 3 колонке на 20 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 3

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Солянка из птицы» по 3 колонке на 10 порции. Найти цену 1 порции.

### Задание № 4

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Борщ украинский с пампушками» по 3 колонке на 25 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 5

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Рыба жареная во - фритюре» по 3 колонке на 30 порции. Найти цену 1 порции.

### Задание № 6

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Перец, фаршированный мясом и рисом» по 3 колонке на 60 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 7

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Окрошка сборная мясная» по 3 колонке на 50 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 8

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Борщ холодный мясной» по 3 колонке на 55 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 9

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом» по 3 колонке на 70 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 10

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом» по 3 колонке на 45 порций. Найти цену 1 порции.

### Задание № 11

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Плов из птицы» по 3 колонке на 90 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 12**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Котлеты по-киевски» по 3 колонке на 35 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 13**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Птица по - столичному» по 3 колонке на 55 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 14**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Рыба жареная с луком по - ленинградски» по 3 колонке на 3 порции. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 15**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Тефтели с гарниром» по 3 колонке на 65 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 16**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Зразы рубленые» по 3 колонке на 75 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 17**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Говядина в кисло – сладком соусе» по 3 колонке на 85 порций. Найти цену 1 порции. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 18**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Котлеты рыбные с гарниром» по 3 колонке на 75 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 19**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Суп - лапша домашняя» по 3 колонке на 85 порций. Найти цену 1 порции.

#### **Задание № 20**

Произвести расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Рыба в тесте жареная с соусом» по 3 колонке на 95 порций. Найти цену 1 порции.

## Аттестационный материал по ОП.01 Охрана труда

### Вариант №1

#### Часть I. Теоретический тест

1. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с ножом?

- А) Держать нож лезвием вверх.
- Б) Использовать защитные перчатки.
- В) Передавать нож рукояткой вперед.
- Г) Работать без спецодежды.

Правильный ответ: В

2. Как правильно организовать рабочее место повара?

- А) Разместить оборудование и инструменты хаотично.
- Б) Обеспечить свободный проход и доступ ко всему оборудованию.
- В) Оставлять продукты питания открытыми.
- Г) Игнорировать нормы освещения и вентиляции.

Правильный ответ: Б

3. Что такое электробезопасность?

- А) Защита оборудования от повреждений.
- Б) Использование электроприборов без заземления.
- В) Предупреждение поражения электрическим током.
- Г) Работа с неисправными розетками.

Правильный ответ: В

4. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении неисправности кухонного оборудования?

- А) Продолжить работу.
- Б) Самостоятельно устранить поломку.
- В) Отключить оборудование и сообщить руководителю.
- Г) Оставить без внимания.

Правильный ответ: В

5. Каковы признаки теплового удара?

- А) Повышенная температура тела, головная боль, слабость.
- Б) Нормальная температура тела, хорошее самочувствие.
- В) Похолодание конечностей, озноб.
- Г) Усиленное потоотделение, покраснение кожи.

Правильный ответ: А

#### Часть II. Практическое задание

Представьте ситуацию: Вы работаете на профессиональной кухне ресторана. Во время приготовления пищи у вас произошла авария — перевернулся горячий жир, загорелась рабочая поверхность плиты. Ваши действия?

1. Опишите порядок действий при возникновении пожара на кухне.
2. Перечислите средства пожаротушения, доступные на профессиональной кухне.

Правильные ответы:

1. Порядок действий:

- Немедленно отключить источник огня (плиту).
- Использовать огнетушитель класса F (для тушения горящих масел и жиров).
- Покрыть пламя крышкой или другим предметом, перекрыв подачу кислорода.
- Сообщить руководству и вызвать пожарную охрану, если огонь продолжает распространяться.

2. Средства пожаротушения:

- Огнетушители классов А, В, С, D, Е, F.
- Песок или специальная смесь для тушения масла и жира.
- Автоматические системы пожаротушения.

## Вариант №2

### Часть I. Теоретический тест

1. Какие средства индивидуальной защиты необходимы при работе с горячим оборудованием?

- А) Шляпа и фартук.
- Б) Фартук и жаростойкие рукавицы.
- В) Трикотажные варежки.
- Г) Специальные очки.

Правильный ответ: Б

2. Как правильно обращаться с газовым оборудованием?

- А) Включать плиту без предварительного осмотра шлангов.
- Б) Запускать плиту при запахе газа.
- В) Регулярно проверять состояние газовых трубопроводов и соединений.
- Г) Использовать поврежденные шланги.

Правильный ответ: В

3. Что означает термин "производственный травматизм"?

- А) Получение травмы дома.
- Б) Травмы, полученные на производстве или рабочем месте.
- В) Спортивные травмы.
- Г) Травмы, вызванные бытовыми факторами.

Правильный ответ: Б

4. Какие действия необходимо предпринять при ожоге кипятком?

- А) Промыть рану холодной водой.
- Б) Нанести масло или крем на обожженную кожу.
- В) Проколоть волдырь самостоятельно.
- Г) Заклеить рану пластырем сразу же.

Правильный ответ: А

5. Какой документ регулирует права работников на охрану труда?

- А) Гражданский кодекс РФ.
- Б) Трудовой