


Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

Барнаул 2021

Согласовано


Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»


 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель
программы:

Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей
квалификационной категории

Составители
программы:

Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Рабочая программа.....	15
4 Оценка результатов освоения программы.....	29
5 Организационно-педагогические условия реализации программы...	31
Приложение А - Задания для зачета.....	35
Приложение В - Задания для квалификационного экзамена.....	51

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

1.1 Цель реализации программы

Последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной деятельности повара 5-го разряда, формирование трудовых функций согласно профессиональному стандарту: В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2 Планируемые результаты обучения

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

*В результате освоения программы обучающийся должен **выполнять трудовые действия:***

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль выполнения помощником повара заданий

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Нарезка и формовка овощей и фруктов

Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

Приготовление и оформление холодных и горячих закусок

Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд

Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов

Приготовление и оформление горячих и холодных соусов

Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов

Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий

Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

Контроль хранения и расхода продуктов на производстве

Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Обучающийся должен уметь:

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

Обучающийся должен знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3 Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 100 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 100 часов.

Практические занятия – 49 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы кон-троля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, се-			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	14		14	14			
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности Промежуточная аттестация: зачет	6		6	6			З¹
Модуль 2 Основы поиска работы Промежуточная аттестация: зачет	2		2	2			З¹
Модуль 3 Охрана и безопасность труда Промежуточная аттестация: зачет	2		2	2			З¹
Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности	4		4	4			З¹
Раздел 2 Профессиональный цикл	78		78	29	38	11	
Модуль 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции Промежуточная аттестация: зачет	13		13	7		6	З¹
Модуль 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции Промежуточная аттестация: зачет	33		33	12	18	3	З¹
Модуль 3 Приготовление холодной кулинарной продукции Промежуточная аттестация: зачет	12		12	5	6	1	З¹
Модуль 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов Промежуточная аттестация: зачет	20		20	5	14	1	З¹
Консультация	2		2	2			
Итоговая аттестация	6		6			6	КЭ²
ИТОГО	100		100	45	38	17	

¹ Зачет.

² Квалификационный экзамен.

2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1 н	2 н	3н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н	
1	Общепрофессиональный цикл	14	X									
2	Профессиональный цикл	78	X	X	X	X						
4	Итоговая аттестация	6										X

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Учебно-тематический план и содержание программы

Наименование курсов, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		16
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности		6
Тема 1.1 Виды общения. Средства общения, формы общения		2
	Содержание учебного материала Понятие, цели, содержание, функции общения. Виды общения. Средства общения: вербальные, невербальные. Формы общения: вежливость, приличия, корректность, тактичность.	2
Тема 1.2 Профессиональная этика и основные ее принципы		
	Содержание учебного материала Профессиональная этика и основные ее принципы. Основные нормы и правила современного этикета.	2
Тема 1.3 Профессиональный имидж. Корпоративный имидж. Самопрезентация		
	Содержание учебного материала Профессиональный имидж. Корпоративный имидж. Самопрезентация личных и профессиональных качеств.	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 2 Основы поиска работы		2
Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме. Собеседование.		
	Содержание учебного материала	

Правила поведения	Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо. Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 3 Охрана и безопасность труда		2
Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования	Содержание учебного материала	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности		4
Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	
	Формы правового регулирования трудовых отношений. Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений.	2
Тема 4.2 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	
	Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников. Материальная ответственность сторон трудового договора	2
Раздел 2 Профессиональный цикл		76
Модуль 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции		13
Тема 1.1 Технология продукции общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Технологический цикл производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	
	Практическое занятие № 1	
	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика, грибов, рыбы. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Особенности приготовления котлетной и кнельной мас-	2

	сы. Обработка и использование пищевых отходов.	
Тема 1.2 Организация производства	Содержание учебного материала	
	Классификация предприятий общественного питания. Организация работы цехов.	2
	Практическое занятие № 2	
	Оперативное планирование. Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы мясного цеха. Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы птицеполюевого цеха. Организация производства цеха доработки полуфабрикатов и цеха обработки зелени. Решение ситуационных задач.	1
Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания, техника безопасности при работе на нем	Содержание учебного материала	
	Машины для обработки мяса и рыбы. Холодильное оборудование. Требования техники безопасности при работе на механическом и холодильном оборудовании	2
	Практическое занятие № 3	
	Изучение устройства, принципа действия и правил безопасной эксплуатации машин мясного цеха, холодильного оборудования	2
Тема 1.4 Санитария и гигиена	Содержание учебного материала	
	Санитарные требования к условиям работы в заготовочных цехах, транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов. Требования ХАССП к организации работы заготовочных цехов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения полуфабрикатов	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции		31
Тема 2.1 Технология продукции общественного питания	Содержание учебного материала	
	Назначение, классификация и особенности приготовления супов, соусов. Общая характеристика, ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.	1
	Лабораторное занятие № 1	
	Супы, соусы. Определение норм закладки сырья различной кондиции. Приготовление	6

	супов, соусов. Оценка качества, составленные технологических карт, правила подачи.	
	Содержание учебного материала	
	Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность блюд, ассортимент, требования к качеству, показатели безопасности. Технология приготовления, режим хранения и реализации	1
	Практическое занятие № 4	
	Решение ситуационных задач по теме: «Блюда и гарниры из овощей, грибов», «Блюда и гарниры, из круп, бобовых и макаронных изделий».	2
	Содержание учебного материала	
	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент. Рациональность использования, правила подачи. Взаимозаменяемость сырья, порционирование, оформление. Критерии безопасности, требования к качеству, хранение.	2
	Лабораторное занятие № 2	
	Блюда из отварной, припущенной рыбы. Блюда из жареной и запеченной рыбы	4
	Содержание учебного материала	
	Блюда из мяса, блюда из птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент блюд из мяса. Подбор гарниров и соусов. Критерии безопасности.	1
	Лабораторное занятие № 3	
	Определение норм закладки сырья различной кондиции массой брутто. Изготовление мясных блюд. Блюда из птицы, дичи	4
	Содержание учебного материала	
	Блюда из яиц, творога, сыра, мучные блюда. Пищевая ценность, ассортимент, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации	1
	Лабораторное занятие № 4	
	Блюда из яиц, творога, сыра. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста. Мучные кулинарные изделия из бездрожжевого теста.	4
Тема 2.2 Оборудование предприятия общественного пита-		
	Содержание учебного материала	

ния и техника безопасности при работе на нем	Варочное, пароварочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Вспомогательное тепловое оборудование. Классификация. Техника безопасности при работе на нем	2
Тема 2.3 Санитария и гигиена		
	Содержание учебного материала Санитарные требования к устройству и содержанию горячего цеха, производству горячей продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения горячей кулинарной продукции. Требования санитарных норм и правил, технических регламентов к производству горячей кулинарной продукции, срокам годности и условиям хранения горячих блюд из различных видов сырья с целью обеспечения их безопасности	2
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 3 Приготовление холодной кулинарной продукции		12
Тема 3.1 Технология продукции общественного питания		
	Содержание учебного материала Классификация и особенности приготовления закусок. Гарниры и соусы к закускам. Закуски из овощей и грибов. Закуски из рыбы, рыбной гастрономии и нерыбных морепродуктов. Закуски из мясной гастрономии, субпродуктов	1
	Лабораторное занятие № 5 Закуски из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, мясной гастрономии, субпродуктов, закуски сложного приготовления	6
Тема 3.2 Оборудование предприятия общественного питания		
	Содержание учебного материала Весоизмерительное оборудование. Машины и механизмы для нарезки. Машины и механизмы для протирания и взбивания продуктов	2
Тема 3.3 Санитария и гигиена		
	Содержание учебного материала Санитарные требования к устройству и содержанию холодного цеха. Санитарные требования к производству холодной кулинарной продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения холодной кулинарной продукции. Требования ХАССП к организации работы холодного цеха, к производству холодной ку-	2

	ливарной продукции.	
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов		20
Тема 4.1 Технология продукции общественного питания	Содержание учебного материала	
	Приготовление и подача сложных холодных десертов. Приготовление и подача сложных горячих десертов	2
	Лабораторное занятие № 5, 6	
	Приготовление и подача холодных и горячих десертов.	4
	Приготовление и подача сложных холодных и горячих десертов.	4
	Содержание учебного материала	
	Технология приготовления и подача напитков. Способы смешивания напитков. Подготовка посуды, оборудования, инвентаря. Требования к качеству напитков. Условия и сроки реализации напитков.	2
	Лабораторное занятие № 7	
	Приготовление напитков способом билд. Приготовление напитков методом шейк. Приготовление напитков методом стир. Приготовление напитков методом бленд.	6
	Тема 4.2 Санитария и гигиена	Содержание учебного материала
Санитарные требования к приготовлению десертов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения десертов		1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
	Консультация	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6
Всего:		98

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл

Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

Содержание модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

Умения:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

Знания:

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
- виды общения, средства общения: вербальные, невербальные.
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе				Формы контроля	
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности	5		5	5			
Промежуточная аттестация	1		1	1			3¹
ИТОГО	6		6	6			

¹ Зачет.

Тема 1.1 Виды общения. Средства общения, формы общения

Понятие, цели, содержание, функции общения. Виды общения. Средства общения: вербальные, невербальные. Формы общения: вежливость, приличия, корректность, тактичность.

Тема 1.2 Профессиональная этика и основные ее принципы

Содержание учебного материала

Профессиональная этика и основные ее принципы. Основные нормы и правила современного этикета.

Тема 1.3 Профессиональный имидж. Корпоративный имидж. Самопрезентация

Профессиональный имидж. Корпоративный имидж. Самопрезентация личных и профессиональных качеств.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 2 Основы поиска работы

Содержание модуля 2 Основы поиска работы

Умения:

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

Знания:

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.

- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 2 Основы поиска работы	1		1	1			
Промежуточная аттестация	1		1	1			3¹
ИТОГО	2		2	2			

¹ Зачет.

² Квалификационный экзамен.

Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме. Собеседование. Правила поведения

Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо. Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения.

Психологические состояния при потере работы.

Личная мотивация трудовой деятельности.

Методы поиска работы.

Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ.

План поиска работы, составление автобиографии. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансия). Методы поиска работы: Построения сети контактов. Использование личных связей, СМИ, Интернет-ресурсов. Прямое обращение к работодателям. Кадровые агентства.

Самоменеджмент при трудоустройстве. Формирование личного досье. Подготовка документов для трудоустройства. Проведение телефонных переговоров с работодателем. Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо.

Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения. Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Невербальное поведение с межличностным взаимодействием.

Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседования.

Собеседование. Ошибки при собеседовании. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.

Промежуточная аттестация: Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл Модуля 3 Охрана и безопасность труда

Содержание модуля 3 Охрана и безопасность труда

Умения:

- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Знания:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 3 Охрана и безопасность труда	1		1	1			
Промежуточная аттестация	1		1	1			3 ¹
Итого	2		2	2			

¹ Зачет.

Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям.

Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности

Содержание модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности

Умения:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

Знания:

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							

Модуль 1 Правовые основы профессиональной деятельности	3		3	3			
Промежуточная аттестация	1		1	1			3 ¹
Итого	4		4	4			

Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Формы правового регулирования трудовых отношений. Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Трудовой договор: понятие, содержание, виды. Порядок заключения трудового договора. Испытательный срок. Изменение трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя и по основаниям, не зависящим от воли сторон. Занятость населения.

Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного ущерба. Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу.

Тема 4.2 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников

Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников. Материальная ответственность сторон трудового договора

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции

Содержание модуля 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции

Умения:

- готовить блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Знания:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	12		12	7		5	
Промежуточная аттестация	1		1			1	3¹
ИТОГО	13		13	7		6	

¹ Зачет.

Тема 1.1 Технология продукции общественного питания

Технологический цикл производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

Практическое занятие № 1

Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика, грибов, рыбы. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Особенности приготовления котлетной и кнельной массы. Обработка и использование пищевых отходов.

Тема 1.2 Организация производства

Классификация предприятий общественного питания. Организация работы цехов.

Практическое занятие № 2

Оперативное планирование.

Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы мясного цеха.

Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы птицебельного цеха.

Организация производства цеха доработки полуфабрикатов и цеха обработки зелени. Решение ситуационных задач.

Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания, техника безопасности при работе на нем

Машины для обработки мяса и рыбы. Холодильное оборудование. Требования техники безопасности при работе на механическом и холодильном оборудовании

Практическое занятие № 3

Изучение устройства, принципа действия и правил безопасной эксплуатации машин мясного цеха, холодильного оборудования.

Тема 1.4 Санитария и гигиена

Санитарные требования к условиям работы в заготовочных цехах, транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов. Требования ХАССП к организации работы заготовочных цехов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения полуфабрикатов

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции

Содержание модуля 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции

Умения:

- изготавливать блюда и кулинарные изделия по технологическим картам
- изготавливать супы, соусы по технологическим картам
- приготовление супов, соусов по нормам закладки сырья различной кондиции
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда из отварной, припущенной рыбы
- готовить и презентовать блюда из жареной и запеченной рыбы
- готовить и презентовать блюда из мяса, блюда из птицы, дичи, кролика.
- готовить и презентовать блюда из яиц, творога, сыра, мучные блюда.
- соблюдать при приготовлении блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Знания:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- назначение, классификация и особенности приготовления супов, соусов
- рациональность использования, правила подачи.
- взаимозаменяемость сырья, порционирование, оформление
- критерии безопасности, требования к качеству.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары				
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции	31		31	12	18	1	
Промежуточная аттестация	2		2			2	3¹
ИТОГО	33		33	12	18	3	

¹ Зачет.

Тема 2.1 Технология продукции общественного питания

Назначение, классификация и особенности приготовления супов, соусов. Общая характеристика, ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.

Лабораторное занятие № 1

Супы, соусы. Определение норм закладки сырья различной кондиции. Приготовление супов, соусов. Оценка качества, составление технологических карт, правила подачи.

Содержание учебного материала

Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность блюд, ассортимент, требования к качеству, показатели безопасности. Технология приготовления, режим хранения и реализации

Практическое занятие № 4

Решение ситуационных задач по теме: «Блюда и гарниры из овощей, грибов», «Блюда и гарниры, из круп, бобовых и макаронных изделий».

Содержание учебного материала

Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент. Рациональность использования, правила подачи. Взаимозаменяемость сырья, порционирование, оформление. Критерии безопасности, требования к качеству, хранение.

Лабораторное занятие № 2

Блюда из отварной, припущенной рыбы. Блюда из жареной и запеченной рыбы

Содержание учебного материала

Блюда из мяса, блюда из птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент блюд из мяса. Подбор гарниров и соусов. Критерии безопасности.

Лабораторное занятие № 3

Определение норм закладки сырья различной кондиции массой брутто. Изготовление мясных блюд.

Блюда из птицы, дичи

Содержание учебного материала

Блюда из яиц, творога, сыра, мучные блюда. Пищевая ценность, ассортимент, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации

Лабораторное занятие № 4

Блюда из яиц, творога, сыра. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста. Мучные кулинарные изделия из бездрожжевого теста.

Тема 2.2 Оборудование предприятия общественного питания и техника безопасности при работе на нем

Варочное, пароварочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Вспомогательное тепловое оборудование. Классификация. Техника безопасности при работе на нем.

Тема 2.3 Санитария и гигиена

Санитарные требования к устройству и содержанию горячего цеха, производству горячей продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения горячей кулинарной продукции.

Требования санитарных норм и правил, технических регламентов к производству горячей кулинарной продукции, срокам годности и условиям хранения горячих блюд из различных видов сырья с целью обеспечения их безопасности.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 3 Приготовление холодной кулинарной продукции

Содержание модуля 3 Приготовление холодной кулинарной продукции

Умения:

- приготовление гарниров и соусов к закускам
- приготовление закуски из овощей и грибов
- приготовление закуски из рыбы, рыбной гастрономии и нерыбных морепродуктов
- приготовление закуски из мясной гастрономии, субпродуктов супов, соусов по нормам закладки сырья различной кондиции
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

Знания:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве холодных закусок
- рациональность использования, правила подачи.
- взаимозаменяемость сырья, порционирование, оформление
- критерии безопасности, требования к качеству.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							

Модуль 3 Приготовление холодной кулинарной продукции	11		11	6	5		
Промежуточная аттестация	1		1		1		3¹
ИТОГО	12		12	6	6		

¹ Зачет.

Тема 3.1 Технология продукции общественного питания

Классификация и особенности приготовления закусок. Гарниры и соусы к закускам. Закуски из овощей и грибов. Закуски из рыбы, рыбной гастрономии и нерыбных морепродуктов. Закуски из мясной гастрономии, субпродуктов

Лабораторное занятие № 5

Закуски из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, мясной гастрономии, субпродуктов, закуски сложного приготовления.

Тема 3.2 Оборудование предприятия общественного питания

Весомизмерительное оборудование. Машины и механизмы для нарезки. Машины и механизмы для протирания и взбивания продуктов.

Тема 3.3 Санитария и гигиена

Санитарные требования к устройству и содержанию холодного цеха. Санитарные требования к производству холодной кулинарной продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения холодной кулинарной продукции. Требования ХАССП к организации работы холодного цеха, к производству холодной кулинарной продукции.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов

Содержание модуля 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов

Умения:

- приготовление подача сложных холодных десертов
- приготовление и подача холодных и горячих десертов
- приготовление напитков способом билд
- приготовление напитков методом шейк
- приготовление напитков методом стир
- приготовление напитков методом бленд
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- подготовка посуды, оборудования, инвентаря

Знания:

- требования к качеству напитков. Условия и сроки реализации напитков.
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- санитарные требования к приготовлению десертов
- гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения десертов
- способы организации питания, в том числе диетического;
- критерии безопасности, требования к качеству.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					Формы контроля
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов	19		19	5	14	1	
Промежуточная аттестация	1		1			1	3¹
ИТОГО	20		20	5	14	1	

¹ Зачет.

Тема 4.1 Технология продукции общественного питания

Приготовление и подача сложных холодных десертов. Приготовление и подача сложных горячих десертов.

Технология приготовления и подача напитков. Способы смешивания напитков. Подготовка посуды, оборудования, инвентаря. Требования к качеству напитков. Условия и сроки реализации напитков.

Лабораторное занятие № 5, 6

Приготовление и подача холодных и горячих десертов.

Приготовление и подача сложных холодных и горячих десертов.

Лабораторное занятие № 7

Приготовление напитков способом билд. Приготовление напитков методом шейк. Приготовление напитков методом стир. Приготовление напитков методом бленд.

Тема 4.2 Санитария и гигиена

Санитарные требования к приготовлению десертов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения десертов

Промежуточная аттестация: зачет .

Консультация

Итоговая аттестация

Квалификационный экзамен

4 Оценка качества освоения программы

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя тестовые задания и практическое задание.

Критерии оценки для тестовых заданий:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

«Отлично» Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Практическая или самостоятельная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. Работа показывает знание обучающимися основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть не-

точности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Практическая работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

4.4 Задания для зачета см. Приложение А.

Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Мастерская «Поварское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия/Лабораторные занятия	Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, на-стольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4инфра-структурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft OfficePowerPoint, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции - 242с.
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464с.
27. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128с.

35. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128с.
36. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282с.
37. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

Дополнительные источники:

38. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
39. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 105 с.: ил.
40. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
41. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160с.
42. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96с.
43. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112с.
44. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272с.
45. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320с.: ил.

Интернет-источники:

46. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
47. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
48. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
49. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
50. <http://www.pitportal.ru/>
51. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
52. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
53. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
54. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) индустрии питания, психологии, ресторанного бизнеса КГБ-ПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

Задания для промежуточной аттестации в форме зачета

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл

Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

ВАРИАНТ 1

1.Однопричинных конфликтов не бывает

А – согласен

Б - не согласен

2.Оба конфликтера идут на уступки в своих интересах, если конфликт решается

А - силовой моделью

Б - компромиссом

В - ревизией целей

3.Посредник-арбитр проводит переговоры, и не принимает решение

А - да

Б – нет

4. Личностно-групповые конфликты всегда деструктивны

А – да

Б – нет

5. Конфликтеры имеют одинаковый статус

А – в смешанных конфликтах

Б – в горизонтальных конфликтах

В – в вертикальных конфликтах

6. Правильно конфликтовать -это

А - разрешать конфликты

Б – предотвращать конфликты

7. Если в результате разрешения конфликта нет победителей и побежденных, значит использовалась

А - силовой модель

Б - интегральной модель

В - ни то и ни другое

8. Интересы конфликтеров-это

А - цели конфликтеров

Б - долговременные установки конфликтеров

В - и то и другое

9. Самыми распространенными считаются конфликты

А - Ценностные

Б – Ресурсные

10. Если в конфликте участвуют большие группировки, он является

А – личностно-групповым

Б – смешанным

В – социальным

ВАРИАНТ 2

1. Партия конфликта – это группа лиц, поддерживающих ту или другую сторону

А – да

Б – нет

2. Конфликт между двумя начальниками является

А – силовым

Б – горизонтальным

В - деструктивным

3. Личностно-групповые конфликты бывают

А - горизонтальные

Б- вертикальные

В- ни то и ни другое

4. Для успешного разрешения любого конфликта можно использовать модель

А – компромисс

Б - ревизия целей

В – силовую

5. Чтобы окончательно решить конфликт, необходимо

А - устранить все его причины

Б - устранить первопричину

В - то и другое верно

6. Повод-это специально подстроенное событие, приводящее к конфликту

А – да

Б – нет

7. Конфликт не решается, если

А - он неразрешимый

Б - его не решают

В - и то и другое верно

8. Для временного решения конфликта уместно применить следующую модель

А - ревизия целей

Б – компромисс

9. Если конфликт необходимо разрешить быстро, необходимо использовать модель

А – сотрудничество

- Б - силовая модель
- В – компромисс
- 10. Межличностные конфликты всегда являются
 - А – быстотечными
 - Б – долговременными
 - В – ни то и ни другое
 - Г – то и другое правильно

ВАРИАНТ 3

1. Посредник - медиатор
 - А - вмешивается в конфликт и принимает решения
 - Б - только консультирует конфликтеров
 - В - проводит переговоры, но в конфликт не вмешивается
2. Любой конфликт может привести как к положительному так и отрицательному результату
 - А - для обоих конфликтеров
 - Б - для одного из конфликтеров
 - В - для социальной системы, элементом которой является конфликт
 - Г – все верно
 - Д – все неверно
3. Компромисс, сотрудничество, уступка, избегание, соперничество – это
 - А – стили поведения в конфликте
 - Б – модели разрешения конфликтов
 - В – ни то и ни другое
4. Личностно-групповые конфликты бывают только вертикальными
 - А – да
 - Б – нет
5. Эскалация конфликта – это примирение сторон
 - А – да
 - Б – нет
6. Наиболее трудноразрешимыми являются
 - А - ресурсные конфликты
 - Б - ценностные конфликты
 - В - территориальные конфликты
7. Партия конфликта - это наиболее активная группа участников конфликта
 - А – да
 - Б – нет
8. Интересы обоих конфликтеров сохраняются при использовании
 - А – интегральной модели
 - Б – силовой модели
 - В - ни то и ни другое
9. Конструктивные конфликты всегда решаются силовой моделью
 - А – да
 - Б – нет

Допишите предложение

10. Конфликтогены - это способствующие конфликту....

ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3
1	А	А	В
2	Б	Б	Г
3	Б	В	А
4	Б	Б	Б
5	Б	Б	Б
6	А	Б	Б
7	Б	Б	Б
8	Б	Б	А
9	Б	Б	Б
10	В	В	слова или действия

Модуль 2 Основы поиска работы

1. Назови основные пункты резюме.

Нужно указать свои Ф.И.О., возраст, контактный телефон, желаемую должность, образование, опыт работы, знание иностранных языков, дополнительную информацию, предполагаемый уровень заработной платы.

2. В каком порядке в резюме указываются образование и опыт работы?

Образование и опыт работы указываются от последнего места к самому первому.

3. Каким по объему должно быть резюме?

Не больше двух страниц.

4. За какое время до начала собеседования лучше прийти?

За 5 — 10 минут.

5. Перечисли три-четыре типа собеседований.

Отборочное, видеособеседование, групповое, биографическое собеседования.

6. Что делать, если ты опаздываешь на собеседование?

Позвонить, сообщить об опоздании и по возможности перенести встречу.

7. Какой из электронных адресов лучше выбрать для деловой переписки:

zaychik@mail.ru;

macho_man@yandex.ru;

irina@bk.ru;

naxal@mail.ru;

kiss-me@list.ru.

8. Что недопустимо при собеседовании во внешнем облике кандидата:

джинсы, кроссовки;
яркий макияж, резкий аромат парфюма;
деловой костюм;
неброские, спокойные цвета в одежде;
грязная, мятая одежда.

9. Чего нельзя делать при трудоустройстве:

опаздывать;
задавать вопросы;
приходить на собеседование неопрятным;
брать с собой паспорт;
приходить за 10 минут до начала собеседования;
запрашивать неадекватную зарплату;
отключать мобильный телефон на время собеседования.

10. Чем отличается невербальное общение от вербального?
Вербальное общение — с помощью слов, невербальное общение — без использования речи.

11. Как отзываться о предыдущем месте работы?

Корректно, по возможности доброжелательно, не употребляя критику.

12. Подготовь развернутый ответ на вопрос о своих планах на ближайшие пять лет.

Здесь предусмотрен ответ в свободной форме.

13. Ответь пятью предложениями на вопрос: «Что ты знаешь о компании, в которую трудоустраиваешься?»

Необходима предварительная подготовка к собеседованию, в частности поиск информации в Интернете о компании, в которую ты собираешься отправиться на собеседование.

Модуль 3 Охрана и безопасность труда

1 Охрана труда как предмет преподавания, цель, задачи, методы, связь с другими науками.

2 Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.

3 Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.

4 Организация работы по охране труда.

5 Система управления охраной труда на предприятии.

6 Организация и порядок обучения и проверки знаний работающих по охране труда.

7 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.

8 Опасные и вредные производственные факторы.

- 9 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.
- 10 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
- 11 Предварительные и периодические медосмотры работников.
- 12 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.
- 13 Обязанности нанимателей, рабочих и служащих в области охраны труда.
- 14 Ответственность за нарушение требований законодательства о труде. Требования к выбору, размещению и планировке площадки предприятий.
- 15 Требования к внутренней планировке, отделке и оборудованию предприятий.
- 16 Требования к санитарно-техническому благоустройству предприятий.
- 17 Требования к содержанию промышленных предприятий.
- 18 Характеристика производственного микроклимата.
- 19 Характеристика производственного шума, ультразвука и инфразвука
- 20 Характеристика вибрации.
- 21 Характеристика лазерного, ультрафиолетового и инфракрасного излучения.
- 22 Характеристика ионизации, электрических и магнитных полей.
- 23 Характеристика барометрического давления.
- 24 Характеристика психофизиологических факторов.
- 25 Характеристика химических факторов. Токсичность и опасность химических веществ.
- 26 Охрана труда при воздействии пыли.
- 27 Охрана труда при воздействии биологических факторов.
- 28 Мероприятия по охране труда, связанные с воздействием физических, психофизиологических, химических, пыли и биологических факторов .
Основы электробезопасности.
- 29 Действие электрического тока на организм человека.
- 30 Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
- 31 Характеристика статического электричества.
- 32 Действие статического электричества на организм человека.
- 33 Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.
- 34 Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.
- 35 Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.
- 36 Характеристика сосудов, работающих под давлением.

37 Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 1 Технология приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции

Тестовые задания

1. Какие заправки чаще всего используются при приготовлении винегретов?
 - а. маринад, соус паровой, соус хрен;
 - б. соус томатный, маринад, соус паровой;
 - в. масло растительное, майонез, заправка салатная.

2. Какие показатели относятся к органолептическим показателям?
 - а. внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет;
 - б. внешний вид, консистенция, вкус, усвояемость, запах;
 - в. внешний вид, консистенция, вкус, безопасность, усвояемость, запах, цвет.

3. Какие овощи меняют норму отходов по сезонам?
 - а. картофель, морковь, свекла;
 - б. лук, картофель, морковь;
 - в. капуста, морковь, свекла.

4. Какую рыбу используют для фарширования целиком?
 - а. щуку, судака;
 - б. щуку, осетра;
 - в. щуку, горбушу.

5. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки?
 - а. рыбу целыми тушками, звенья, кругляши, филе с кожей и костями;
 - б. порционные куски без кожи и хрящей, чистое филе, целые тушки;
 - в. чистое филе, целые тушки, кругляши, филе с кожей без костей.

6. Какие части туши говядины можно жарить?
 - а. вырезку, толстый край, тонкий край, верхнюю и внутреннюю части задней ноги;
 - б. вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, лопатку;
 - в. вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, покромку.

7. Из какой части туши говядины нарезают бифштекс натуральный?
- тонкий край;
 - вырезка;
 - лопатка.
- 8 Укажите ответ, в котором перечислены только мелкокусковые полуфабрикаты:
- азу, поджарка, бефстроганов, гуляш;
 - азу, поджарка, бефстроганов, антрекот;
 - азу, полжарка, гуляш, ромштекс.
- 9 Какая рубленая масса готовится без добавления хлеба?
- котлетная масса;
 - кнельная масса;
 - натуральная рубка.
- 10 Укажите ответ, в котором перечислены только полуфабрикаты из филе птицы?
- шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета панированная;
 - шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета пожарская;
 - шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, зразы.
- 11 Укажите ответ, в котором перечислены только заправочные супы?
- щи, борщи, рассольники, солянки;
 - щи, борщи, окрошки, ботвиньи;
 - щи, борщи, рассольники, супы-пюре.
- 12 Назовите способы подачи бифштекса натурального:
- натуральный, в соусе, с яйцом;
 - натуральный, в соусе, с луком;
 - натуральный, с яйцом, с луком.
- 13.Сроки хранения салатов, в не заправленном виде?
- 6 часов;
 - 30 минут;
 - 12 часов.
14. Что такое пассерование?
- нагревание продуктов с жиром или без жира;
 - вспомогательный прием тепловой кулинарной обработки, заключающийся в обработке продуктов пламенем открытой грелки;
 - обработка продуктов кипятком с целью размягчения поверхност-

ных покровов.

15. Определить состав котлетной массы из рыбы:

- а. филе рыбы, вода, хлеб белый, маргарин, соль, перец;
- б. филе рыбы, вода, хлеб пшеничный, перец, яйца;
- в. филе рыбы, молоко, хлеб белый, соль, перец.

16. Укажите, какую часть туши говядины можно использовать для жарки:

- а. верхняя часть задней ноги;
- б. боковая часть задней ноги;
- в. наружная часть задней ноги.

17. Какой способ механической кулинарной обработки используется при приготовлении зраз отбивных?

- а. панирование;
- б. шпигование;
- в. фарширование.

18. Какой из перечисленных полуфабрикатов являются мелко кусковыми?

- а. ростбиф;
- б. бифштекс;
- в. бефстроганов.

19. Какая из перечисленных частей туши говядины содержит больше всего соединительной ткани?

- а. шея;
- б. верхняя часть задней ноги;
- в. лопатка.

20. Какой из перечисленных полуфабрикатов является крупнокусковым?

- а. ростбиф;
- б. бифштекс;
- в. ромштекс.

21. Укажите ответ, в котором перечислены только супы, которые подают в холодном виде?

- а. солянка сборная мясная, ботвинья, свекольник;
- б. щи зеленые с яйцом, суп из клюквы и яблок, крошка мясная;
- в. щи холодные, суп из сухофруктов, щи суточные.

22. Какие супы относят к заправочным?

- а. щи суточные, борщ флотский, рассольник домашний;
- б. солянка грибная, суп крестьянский, свекольник;
- в. рассольник ленинградский, ботвинья, борщ украинский.

23. Укажите ответ, в котором перечислены только соусы, относящиеся к холодным:

- а. майонез, соус "хрен", масляные смеси;
- б. майонез, соус "хрен", масляные соусы;
- в. майонез, соус "хрен", томатный.

24. В каком ответе перечислены только полуфабрикаты из котлетной массы из мяса?

- а. котлеты, биточки, рулет;
- б. котлеты, биточки, бифштекс рубленый;
- в. люля-кебаб, котлеты, биточки.

25. Чем отличается в приготовлении запеканка творожная от пудинга творожного?

- а. не протирают творог;
- б. не добавляют цукаты;
- в. не взбивают белки.

26. Укажите ответ, в котором перечислены только супы, которые подают в холодном виде.

- а. солянка сборная мясная, ботвинья, свекольник;
- б. щи зеленые с яйцом, суп из клюквы и яблок, крошка мясная;
- в. щи холодные, суп из сухофруктов, щи суточные.

27. Какие супы относят к заправочными?

- а. щи суточные, борщ флотский, рассольник домашний;
- б. солянка грибная, суп крестьянский, свекольник;
- в. рассольник ленинградский, ботвинья, борщ украинский.

28. Укажите ответ, в котором перечислены только соусы, относящиеся к холодным.

- а. майонез, соус "хрен", масляные смеси;
- б. майонез, соус "хрен", масляные соусы;
- в. майонез, соус "хрен", томатный.

29. Чем отличается в приготовлении запеканка творожная от пудинга творожного?

- а. не протирают творог;
- б. не добавляют цукаты;
- в. не взбивают белки.

30. По набору сырья определить название блюда: яйца, молоко, сметана, мука.

- а. яичная каша;
- б. драчена;

Практическое задание

Составить технологические карты на основное блюдо, гарнир, соус и приготовить блюдо из мяса, рыбы или птицы в соответствии со Сборником рецептур и кулинарных изделий.

Модуль 2 Технология приготовления горячей кулинарной продукции

Вариант №1

1. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения: Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми;
- б) осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины;
- в) не допускать перегрузки машины;
- г) не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы; д) не оставлять включенное оборудование без присмотра;
- е) проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины.

2. Восстановите верную последовательность технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий:

- а) отделка изделий;
- б) формовка,
- в) разделка теста и его порционирование;
- г) выпечка;
- д) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- е) приготовление и замес теста;
- ж) хранение и подготовка сырья;
- з) расстойка;
- и) охлаждение.

3. Выберите несколько из 5 вариантов ответа. Для проверки горизонтального положения весов применяют:

- а) уровень;
- б) масляный успокоитель;
- в) таррировочная камера;
- г) стопорный винт;
- д) вкручивающиеся ножки.

4. Что предусмотрено по технике безопасности в овощерезке CL-30? Выберите один из 5 вариантов ответа:

- а) предохранительное кольцо
- б) ограждающая крышка
- в) блокировка крышки рабочей камеры
- г) магнитный пускатель;
- д) предохранительная решетка.

5. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения.

- а) сильно загрязнены овощи
- б) недостаточное поступление воды в камеру
- в) слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
- г) перегрузка рабочей камеры овощами
- д) сработался абразив
- е) требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
- ж) требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
- з) требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
- и) требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
- к) требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

6. Для чего предназначен куттер? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) для измельчения мяса, лука, хлеба;
- в) для приготовления пюре из овощей;
- в) для взбивания теста;
- г) для перемешивания фарша;
- д) для измельчения сахара и мака.

7. Изготавливая мясные полуфабрикаты, повар заметил, что рыхлитель мяса наматывает мясо на фрезы. В чем причина неисправности? Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) неисправны гребенки;
- б) отсутствуют гребенки;
- в) затупились фрезы;
- г) перегрузка машины;
- д) неверная сборка машины;
- е) растяжение ремня передаточного механизма.

8. Что происходит, когда рабочая стрелка манометра в пищеварочном котле соединяется со стрелкой-максимум? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) котел автоматически отключается;
- б) котел автоматически переходит в другой режим работы;
- в) в пароводяной «рубашке» понижается давление;
- г) в пароводяной «рубашке» повышается давление;
- д) начинается процесс кипения;
- е) заканчивается процесс кипения.

9. Какие преимущества имеют индукционные плиты в сравнении с секционными плитами? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) экономичность;
- б) потребление электроэнергии почти в 1,5 раза ниже;
- в) небольшие габариты;
- г) регулирование температуры в заданном режиме;
- д) безопасность.

10. Вставьте пропущенные слова.

Су-вид – это технология низкотемпературного приготовления продуктов питания в вакууме. Продукт упаковывают в _____ с помощью упаковочного _____ аппарата. Потом пакет опускают в теплую воду и готовят при определенной температуре определенное время. А потом _____ продукт укладывают в аппарат для _____ заморозки продуктов.

12. Какой вид льда возможно приготовить в льдогенераторе?

- а) кусковой;
- б) чешуйчатый;
- в) оба ответа верны.

Вариант №2

1. Восстановите верную последовательность эксплуатации электронных весов:

- а) положите взвешиваемый полуфабрикат или сырье на платформу. На дисплее высветится масса груза.
- б) включите весы, дождитесь, пока пройдет калибровка и весы установятся на ноль.
- в) снимите груз с платформы
- г) отключите весы.
- д) убедитесь, что весы стоят строго горизонтально

2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения. Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

- а) сильно загрязнены овощи
- б) недостаточное поступление воды в камеру
- в) слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
- г) перегрузка рабочей камеры овощами
- д) стерся абразив
- е) требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
- ж) требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
- з) требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
- и) требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
- к) требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

3. В процессе нарезки овощей для приготовления салата, овощерезка CL-30 неожиданно отключилась. В чем причина? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) произошла поломка;
 - б) перегрелся электродвигатель;
 - в) перегрузка машины;
 - г) открылась крышка рабочей камеры;
 - д) не отрегулирована толщина нарезки овощей.
4. Восстановите верную последовательность сборки мясорубки для среднего измельчения.
- а) двухсторонний нож;
 - б) подрезной нож;
 - в) прижимное кольцо;
 - г) решетка 9мм;
 - д) решетка 5 мм;
 - е) накидная гайка;
 - ж) двухсторонний нож;
 - з) решетка 3 мм.
5. При включении двигателя взбивальной машины сменный взбиватель не вращается. Определите причины и способы их устранения. Определите причины и способы их устранения:
- а) ослабло натяжение ремня вариатора;
 - б) растяжение ремня вариатора;
 - в) остановить машину, снять крышку и усилить натяжение ремня вариатора
 - г) при помощи кронштейна двигателя натянуть ремень
 - д) заменить ремень вариатора на новый.
6. Для чего предназначен термощуп в пароконвектоматах?
- а) для определения влажности внутри камеры;
 - б) для определения температуры внутри продукта;
 - в) для определения температуры внутри камеры;
 - г) для определения влажности внутри продукта.
7. Назначение отражателя в гриле карусельного типа?
- а) для вращения вертела;
 - б) для концентрирования ИК-лучей в определенном месте жарочной камеры;
 - в) по требованиям охраны труда;
 - г) все ответы верны.
8. Во время работы с жарочным шкафом внезапно отключились сигнальные лампы. В чем причина неисправности?
- а) неисправны или перегорели сигнальные лампы;
 - б) неисправны пакетные переключатели;
 - в) отсутствует заземление шкафа;
 - г) неисправна электропроводка;
 - д) двери шкафа неплотно закрыты.
9. Какой специализированный аппарат предназначен только для отваривания изделий из теста (вермишель, спагетти, пельмени)?
- а) пароконвектомат;

- б) пастакукер;
- в) конвектомат;
- г) контактный гриль.

10. Какова температура охлаждения в среднетемпературных холодильных аппаратах?

- а) 0...+10;
- б) +5...+10;
- в) -10...0;
- г) 0.....+5;

Модуль 3 Приготовление холодной кулинарной продукции

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
3. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
4. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
5. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
6. По каким признакам предприятия делятся на классы?
7. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
8. Где организуется холодный цех?
9. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
10. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
11. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
12. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
13. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
14. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?
15. Как организуется труд в холодном цехе?

Тест: Организация работы холодного цеха

1. Холодный цех предназначен для..
 - а) приготовления, порционирования
 - б) оформления холодных блюд и закусок
 - в) всего выше перечисленного
2. Окна холодного цеха расположены на..
 - а) север
 - б) восток

- в) северо-запад
- 3.Цех имеет удобную связь с горячим цехом...
- а) да
б) нет
- 4.Начало работы холодного цеха происходит за...
- а)2-3 часа
б) 1 час
в) 3-4 часа
- 5.Кто организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню...
- а) заведующий производством
б) бригадир
- 6.Кто составляет отчет о реализации блюд за день в торговом зале...
- а) бригадир
б) заведующий производством
- 7.Повар какого разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд...
- а) 5 разряда
б) 4 разряда
в) 3 разряда
- 8.Производственная программа холодного цеха определяется по план-меню...
- а) да
б) нет
- 9.Могут ли в ассортимент холодного цеха входить холодные супа, холодные напитки...
- а) нет
б) да
- 10.В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование...
- а) нет
б) да

Эталон ответов

- 1.в
2.а
3.а
4.а
5.а
6.а
7.а
8.а
9.б
10.б

Модуль 4 Технология приготовления холодных и горячих десертов

- 1 Методы контроля качества
- 2 Характеристика показателей качества
- 3 Органолептические показатели качества
- 4 Физические показатели качества
5. Химические показатели качества.
6. Микробиологические показатели качества.

Приложение Б

Задания для квалификационного экзамена

Тестовые задания

1. Какие заправки чаще всего используются при приготовлении винегретов?
 - а. маринад, соус паровой, соус хрен;
 - б. соус томатный, маринад, соус паровой;
 - в. масло растительное, майонез, заправка салатная.
2. Какие показатели относятся к органолептическим показателям?
 - а. внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет;
 - б. внешний вид, консистенция, вкус, усвояемость, запах;
 - в. внешний вид, консистенция, вкус, безопасность, усвояемость, запах, цвет.
3. Какие овощи меняют норму отходов по сезонам?
 - а. картофель, морковь, свекла;
 - б. лук, картофель, морковь;
 - в. капуста, морковь, свекла.
4. Какую рыбу используют для фарширования целиком?
 - а. щуку, судака;
 - б. щуку, осетра;
 - в. щуку, горбушу.
5. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки?
 - а. рыбу целыми тушками, звенья, кругляши, филе с кожей и костями;
 - б. порционные куски без кожи и хрящей, чистое филе, целые тушки;
 - в. чистое филе, целые тушки, кругляши, филе с кожей без костей.
6. Какие части туши говядины можно жарить?
 - а. вырезку, толстый край, тонкий край, верхнюю и внутреннюю части задней ноги;
 - б. вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, лопатку;
 - в. вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, покромку.

7. Из какой части туши говядины нарезают бифштекс натуральный?
- а. тонкий край;
 - б. вырезка;
 - в. лопатка.
8. Как используется покровка у туш говядины II категории упитанности?
- а. как котлетное мясо;
 - б. для жарки;
 - в. для тушения.
9. Укажите ответ, в котором перечислены только порционные натуральные полуфабрикаты из баранины:
- а. эскалоп, котлета натуральная, шашлык по-карски;
 - б. эскалоп, котлета натуральная, шницель;
 - в. эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная.
10. Укажите ответ, в котором перечислены только мелкокусковые полуфабрикаты:
- а. азу, поджарка, бефстроганов, гуляш;
 - б. азу, поджарка, бефстроганов, антрекот;
 - в. азу, полжарка, гуляш, ромштекс.
11. Какая рубленая масса готовится без добавления хлеба?
- а. котлетная масса;
 - б. кнельная масса;
 - в. натуральная рубка.
12. Укажите ответ, в котором перечислены только полуфабрикаты из филе птицы?
- а. шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета панированная;
 - б. шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, котлета пожарская;
 - в. шницель по-столичному, котлета по-киевски, котлета натуральная, зразы.
13. Укажите ответ, в котором перечислены только заправочные супы?
- а. щи, борщи, рассольники, солянки;
 - б. щи, борщи, окрошки, ботвиньи;
 - в. щи, борщи, рассольники, супы-пюре.
14. Что такое рыба орли?
- а. жареная в тесте;
 - б. жареная во фритюре с зеленым маслом;
 - в. тушеная с овощами.

15. Назовите способы подачи бифштекса натурального:
- а. натуральный, в соусе, с яйцом;
 - б. натуральный, в соусе, с луком;
 - в. натуральный, с яйцом, с луком.
16. Что такое ростбиф?
- а. мясо, жаренное крупным куском;
 - б. мясо отварное крупным куском;
 - в. мясо, тушенное крупным куском.
17. Что такое салат-коктейль?
- а. салат, уложенный слоями в высокой прозрачной посуде;
 - б. салат из отварных овощей, заправленный майонезом;
 - в. салат из фруктов, заправленный йогуртом.
18. Сроки хранения салатов, в незаправленном виде?
- а. 6 часов;
 - б. 30 минут;
 - в. 12 часов.
19. Что такое пассерование?
- а. нагревание продуктов с жиром или без жира;
 - б. вспомогательный прием тепловой кулинарной обработки, заключающийся в обработке продуктов пламенем открытой грелки;
 - в. обработка продуктов кипятком с целью размягчения поверхностных покровов.
20. Укажите ответ, в котором перечислены только полуфабрикаты из рыбной рубки:
- а. котлеты, биточки, шницели, рулеты, зразы, тельное, тефтели, фрикадельки;
 - б. котлеты, биточки, шницели, зразы донские, тельное, тефтели, фрикадельки;
 - в. котлеты, биточки, шницели, зразы, тельное, рыба «гриль».
21. Определить состав теста "кляр" для приготовления рыбы "орли":
- а. мука пшеничная, молоко, масло растительное, соль, сахар, белки, желтки;
 - б. мука пшеничная, вода, сметана, белки, желтки;
 - в. мука пшеничная, молоко, сметана, яйца, соль.
22. Определить состав котлетной массы из рыбы:
- а. филе рыбы, вода, хлеб белый, маргарин, соль, перец;
 - б. филе рыбы, вода, хлеб пшеничный, перец, яйца;
 - в. филе рыбы, молоко, хлеб белый, соль, перец.

23. Укажите, какую часть туши говядины можно использовать для жарки:
- а. верхняя часть задней ноги;
 - б. боковая часть задней ноги;
 - в. наружная часть задней ноги.
24. Какой способ механической кулинарной обработки используется при приготовлении зраз отбивных?
- а. панирование;
 - б. шпигование;
 - в. фарширование.
21. Какой из перечисленных полуфабрикатов являются мелко кусковыми?
- а. ростбиф;
 - б. бифштекс;
 - в. бефстроганов.
22. Какая из перечисленных частей туши говядины содержит больше всего соединительной ткани?
- а. шея;
 - б. верхняя часть задней ноги;
 - в. лопатка.
23. Какой из перечисленных полуфабрикатов является крупнокусковым?
- а. ростбиф;
 - б. бифштекс;
 - в. ромштекс.
24. Какой из перечисленных полуфабрикатов фаршируется и используется для тушения?
- а. говядина духовая;
 - б. зразы отбивные;
 - в. ромштекс.
25. Какой порционный полуфабрикат нарезают из средней части вырезки?
- а. бифштекс;
 - б. филе;
 - в. лангет.
26. Укажите порционный полуфабрикат для тушения:
- а. говядина шпигованная;
 - б. говядина духовая;
 - в. ростбиф.
27. Какая часть говяжьей полутуши относится к котлетному мясу?
- а. покромка у туш I категории упитанности;

- б. покромка у туши II категории упитанности;
- в. лопатка.

28. Укажите ответ, в котором перечислены только супы, которые подают в холодном виде?

- а. солянка сборная мясная, ботвинья, свекольник;
- б. щи зеленые с яйцом, суп из клюквы и яблок, окрошка мясная;
- в. щи холодные, суп из сухофруктов, щи суточные.

29. Какие супы относят к заправочным?

- а. щи суточные, борщ флотский, рассольник домашний;
- б. солянка грибная, суп крестьянский, свекольник;
- в. рассольник ленинградский, ботвинья, борщ украинский.

30. Укажите ответ, в котором перечислены только соусы, относящиеся к холодным:

- а. майонез, соус "хрен", масляные смеси;
- б. майонез, соус "хрен", масляные соусы;
- в. майонез, соус "хрен", томатный.

31. Какие кулинарные приемы используются при изготовлении антрекота натурального?

- а. порционирование, маринование, жарка;
- б. порционирование, отбивание, жарка;
- в. порционирование, панирование, жарка.

32. В каком ответе указаны только блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками?

- а. бифштекс, филе, лангет;
- б. филе, лангет, ромштекс;
- в. эскалоп, шницель, лангет.

33. В каком ответе перечислены только полуфабрикаты из котлетной массы из мяса?

- а. котлеты, биточки, рулет;
- б. котлеты, биточки, бифштекс рубленый;
- в. люля-кебаб, котлеты, биточки.

34. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?

- а. нарезка, обжаривание, тушение;
- б. отбивание, обжаривание, тушение;
- в. маринование, обжаривание, тушение.

35. Укажите ответ, в котором перечислены только блюда из свинины жареной порционными натуральными кусками:

- а. котлета натуральная, эскалоп, шашлык по-карски;
- б. котлета натуральная, эскалоп, шницель;
- в. котлета натуральная, шницель, шашлык по-карски.

36. Чем отличается в приготовлении запеканка творожная от пудинга творожного?

- а. не протирают творог;
- б. не добавляют цукаты;
- в. не взбивают белки.

37. По набору сырья определить название блюда: яйца, молоко, сметана, мука.

- а. яичная каша;
- б. драчена;
- в. омлет.

38. Укажите ответ, в котором перечислены только способы разделки рыбы с костным скелетом:

- а. филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, звенья;
- б. филе с кожей без реберных костей, чистое филе, кругляши, целой тушкой с головой и без головы;
- в. филе с кожей без реберных костей, на чистое филе, кругляши, порционные куски с кожей и хрящами.

39. Укажите ответ, в котором перечислены только супы, которые подают в холодном виде.

- а. солянка сборная мясная, ботвинья, свекольник;
- б. щи зеленые с яйцом, суп из клюквы и яблок, окрошка мясная;
- в. щи холодные, суп из сухофруктов, щи суточные.

40. Какие супы относят к заправочными?

- а. щи суточные, борщ флотский, рассольник домашний;
- б. солянка грибная, суп крестьянский, свекольник;
- в. рассольник ленинградский, ботвинья, борщ украинский.

41. Укажите ответ, в котором перечислены только соусы, относящиеся к холодным.

- а. майонез, соус "хрен", масляные смеси;
- б. майонез, соус "хрен", масляные соусы;
- в. майонез, соус "хрен", томатный.

42. Какие кулинарные приемы используются при изготовлении антрекота натурального?

- а. порционирование, маринование, жарка;

- б. порционирование, отбивание, жарка;
- в. порционирование, панирование, жарка.

43. В каком ответе указаны только блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками?

- а. бифштекс, филе, лангет;
- б. филе, лангет, ромштекс;
- в. эскалоп, шницель, лангет.

44. В каком ответе перечислены только полуфабрикаты из котлетной массы из мяса?

- а. котлеты, биточки, рулет;
- б. котлеты, биточки, бифштекс рубленый;
- в. люля-кебаб, котлеты, биточки.

45. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?

- а. нарезка, обжаривание, тушение;
- б. отбивание, обжаривание, тушение;
- в. маринование, обжаривание, тушение.

46. Укажите ответ, в котором перечислены только блюда из свинины жареной порционными натуральными кусками.

- а. котлета натуральная, эскалоп, шашлык по-карски;
- б. котлета натуральная, эскалоп, шницель;
- в. котлета натуральная, шницель, шашлык по-карски.

47. Чем отличается в приготовлении запеканка творожная от пудинга творожного?

- а. не протирают творог;
- б. не добавляют цукаты;
- в. не взбивают белки.

48. По набору сырья определить название блюда: яйца, молоко, сметана, мука.

- а. яичная каша;
- б. драчена;
- в. омлет.

49. Укажите ответ, в котором перечислены только способы разделки рыбы с костным скелетом:

- а. филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, звенья;
- б. филе с кожей без реберных костей, чистое филе, кругляши, целой тушкой с головой и без головы;
- в. филе с кожей без реберных костей, на чистое филе, кругляши, пор-

ционные куски с кожей и хрящами.

50. Определите состав кнельной массы из рыбы:

- а. рыбное филе, хлеб, молоко, перец, соль, яйца;
- б. рыбное филе, хлеб, молоко, соль, перец;
- в. рыбное филе, хлеб, молоко, соль, белки.

51. Какой из порционных полуфабрикатов фаршируется и используется для тушения?

- а. говядина духовая;
- б. зразы отбивные;
- в. ромштекс.

52. Какая часть говяжьей туши используется для тушения?

- а. грудинка;
- б. толстый край;
- в. шея.

53. Какая часть говяжьей туши используется для рубки?

- а. покромка у туш 1 категории упитанности;
- б. покромка у туш 2 категории упитанности;
- в. лопатка.

54. Какая часть говяжьей туши используется для рубки?

- а. грудинка,
- б. шея,
- в. лопатка.

55. Какой из этих порционных полуфабрикатов панируется в сухарях?

- а. ромштекс;
- б. лангет;
- в. антрекот.

56. Какой мелкокусковой полуфабрикат имеет большую массу кусочка?

- а. азу;
- б. гуляш;
- в. бефстроганов.

57. Что это за рыбное блюдо? Рыбу жарят основным способом, доводят до готовности в жарочном шкафу, подают на порционных сковородах, вокруг рыбы кладут картофель, жаренный кружочками, сверху лук “фри” кольцами.

- а. рыба по-русски;
- б. рыба «Орли»;
- в. рыба жареная по-ленинградски.

Практическое задание

Составить технологические карты на основное блюдо, гарнир, соус и приготовить блюдо из мяса, рыбы или птицы в соответствии со Сборником рецептов и кулинарных изделий. Использование авторских и фирменных соусов приветствуется.