

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

Принята Ученым советом
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол № 4 от
«17» ноября 2022 г



Утверждаю

Врио ректора

С.М. Сычёв

2022 г

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Повар IV-V разряда
(наименование программы)

Брянская область

2022

Разработчик:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кафедры технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих
производств

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,
структурное подразделение)*


(подпись)

В.Е. Гапонова
(И.О. Фамилия)

Руководитель программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кафедры технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих
производств

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,
структурное подразделение)*


(подпись)

В.Е. Гапонова
(И.О. Фамилия)

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией

инженерно-технологического института
(структурное подразделение)

Протокол № 2 от «27» 10 20 22 г.

Председатель методической комиссии
института


(подпись)

В.В. НИКИТИН
(И.О. Фамилия)

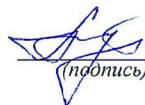
«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом

инженерно-технологического института
(структурное подразделение)

Протокол № 7 от «27» 10 20 22 г.

Директор института


(подпись)

А.И. Купренко
(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Цель и задачи реализации программы	3
1.2. Нормативно-правовая база	3
1.3. Планируемые результаты обучения.....	5
1.4. Категория обучающихся.....	6
1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий.....	6
1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы.....	6
2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	6
2.1. Учебный план	6
2.2. Календарный учебный график.....	6
2.3. Содержание программы по модулям.....	7
3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	
3.1. Кадровое обеспечение.....	
3.2 Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы.....	
3.3.Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель и задачи реализации программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Группа занятий: 16675 Повар (4-5 разряда), повар, (код ОКЗ) – 3434.

1.2. Нормативно-правовая база

Образовательная программа профессионального обучения - комплекс нормативно методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 16675 Повар (4-5 разряда).

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013 г;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), а также с учётом требований работодателей и рынка труда;

- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148)

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОКПДТР 16675, Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012)

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020, регистрационный № 59778);

- Уставом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальными нормативными актами университета в части, касающейся профессионального обучения;

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1.3. Планируемые результаты обучения

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «ПОВАР» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "ПОВАР" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров».

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4
Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5
Организация работы бригады поваров	С/02.5
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5

Таблица 1

Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Знания	Умения	Практический опыт
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК-4.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>Способы сокращения потерь</p>	<p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>

		<p>и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>		
<p>ПК-4.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии в молекулярной кухне</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов</p> <p>Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Оценивать качество</p>	<p>Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

			приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК-5.1 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами персоналом и	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря</p> <p>Товароведение в организации питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета</p> <p>Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов</p> <p>Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания</p> <p>Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания</p>	<p>Проведение инвентаризации кухни организации питания</p> <p>Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p> <p>Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров</p>
	ПК-5.2 Организация работы бригады поваров	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения.</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p> <p>Методы органолептического анализа.</p> <p>Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных.</p> <p>Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы.</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p>Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных</p>	<p>Разрабатывать график работы членов бригады поваров.</p> <p>Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров.</p> <p>Распределять задания между работниками бригады поваров.</p> <p>Определять потребность в обучении работников бригады поваров.</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания.</p> <p>Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте.</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием</p>	<p>Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров.</p> <p>Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания.</p> <p>Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания.</p> <p>Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		приложений, программ учета и контроля. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	современных технологий.	
	ПК-5.3 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения Технологии управления персоналом Технологии управления изменениями в организации Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов. Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий. Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров	Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре. Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных. Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.
	ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Сущность и социальную значимость профессии повара.	Проявлять интерес к профессии повара	Сущностью своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Работу и выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач помощника повара	Оценивать эффективность и качество изготовленной продукции	Методами и способами выполнения профессиональных задач определенных руководителем
	ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Параметры итогового контроля и оценку собственной деятельности	Проводить анализ рабочей ситуации, нести ответственность за результаты своей работы.	Методами контроля и коррекции собственной деятельности.
	ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Необходимая информация для эффективного выполнения профессиональных задач.	Проводить поиск необходимой информации.	Необходимой информацией для решения профессиональных задач.
	ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Информационно-коммуникационные технологии в общественном питании	Использовать информационно-коммуникационные технологии в общественном питании	Современными технологиями в производстве полуфабрикатов и готовой продукции
	ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Правила работы в коллективе	Эффективно работать в коллективе поваров	Умением общения с клиентами и руководством.

	клиентами.			
	ОК-7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Правила санитарной гигиены производственных помещений	Проводить подготовку производственных помещений, в соответствии с санитарными требованиями.	Способностью поддерживать производственные помещения в отличном санитарном состоянии.

1.4. Категория обучающихся

К освоению основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий

Форма обучения: очно-заочная.

Форма получения образования: в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Срок реализации программы – 8 недель.

Трудоемкость программы - 200 академических часа, из них 42 часа – контактная работа, 158 часов - самостоятельная работа, 52 часа - учебная практика, 52 часа – производственная практика – 52 часа, 4 часа – квалификационный экзамен.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Продолжительность учебного часа - 45 минут с 5 минутным перерывом.

Форма организации: групповая работа.

Реализация программы возможна с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы

По окончании обучения слушателям выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего) установленного образца.

2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Содержание реализуемой программы профессионального обучения «Повар 4-5 разряда» и отдельных ее компонентов (дисциплин, модулей, иных видов учебной деятельности обучающихся) направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

2.1. Учебный план программы

Таблица 2

№п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.		Самостоятельная работа, час	Форма контроля	Код компетенции
			Всего	В том числе			

	Общепрофессиональный модуль	32	12	10	2	20	з(Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
1	Основы санитария и гигиены в пищевом производстве.	6	2	2	-	4		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-7.
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	4	2	2	4		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	2	2	-	4		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
4	Безопасность жизнедеятельности	6	2	2	-	4		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	6	2	2	-	4		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
	Профессиональные модули	60	30	6	24	30	з(Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-

	десертов, напитков разнообразного ассортимента							7.
	Вариативный модуль						3(Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
9	Учебная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
10	Производственная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
11	Квалификационный экзамен	4				4	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
	Итого:	200	42	16	26	158		

2.2. Календарный учебный график

Продолжительность учебного периода: – 8 недель.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Промежуточная аттестация обучающихся: - после окончания изучения соответствующих модулей.

Квалификационный экзамен - по завершении обучения по программе профессиональной подготовки.

График проведения занятий в соответствии с расписанием.

Таблица 3

№ п/п	Наименование модуля /практики	Трудоем- кость, час.	Учебные недели (часов)								
			1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед	8 нед	
1	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	6								
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8								
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	6								
4	Безопасность жизнедеятельности	6		6							
5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	6		6							

6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	20		6	10	4				
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента	20			10	10				
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20				10	10			
9	Учебная практика	52					17	20	17	
10	Производственная практика	52						15	17	20
11	Квалификационный экзамен	4								4
	Итого:	200	20	18	20	24	27	35	32	24

2.3. Содержание программы по модулям

МОДУЛЬ 1. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

Таблица 4

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
1.1	Основы микробиологии и санитарии в пищевом производстве	3	1	1	-	2	з (Т)
1.2	Гигиена труда работников предприятий общественного питания.	3	1	1	-	2	з (Т)
	Итого:	6	2	2	-	4	з (Т)

Тема 1.1 Основы микробиологии и санитарии в пищевом производстве

Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе. Инфекционные заболевания. Виды пищевых инфекционных заболеваний. Возбудители острых кишечных инфекций, меры предупреждения. Понятие и классификация пищевых отравлений.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре - материал для их изготовления, маркировка, санитарная обработка. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов – транспорт, тара, условия перевозки. Складские помещения - приемка сырья, условия и сроки хранения. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления изделий, требования к рабочему месту, к механической обработке продуктов, к тепловой обработке продуктов.

Тема 1.2 Гигиена труда работников предприятий общественного питания

Гигиена труда работников предприятий общественного питания. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Производственный травматизм. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарный режим работников на производстве.

Тестирование.

Практическая работа: Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции. Меры предупреждения отравлений. Глистные заболевания и меры их предупреждения. Реализация концепции безопасности ХАССП.

Тестирование.

МОДУЛЬ 2. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Таблица 5

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабогорные) занятия		
2.1	Принципы организации кулинарного производства	2	-	-	-	2	з (Т)
2.2	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки Овощей. Холодильное оборудование.	2	1	1	-	1	з (Т)
2.3	Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	2	1	1	-	1	з (Т)
2.4	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные и жарочные аппараты.	2	2		2	-	
	Итого:	8	4	2	2	4	з (Т)

Тема 2.1 Принципы организации кулинарного производства.

Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.

Тема 2.2 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей. Холодильное оборудование.

Классификация оборудования. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Картофелеочистительные, овощерезательные, протирочно-резательные машины (устройство, принцип действия,

правила эксплуатации). Холодильные компрессионные машины, холодильные шкафы и холодильные камеры, холодильные прилавки, витрины.

Тема 2.3 Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочистители (устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации). Машины для нарезки хлеба. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов. Просеивательные машины.

Тема 2.4 Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные и жарочные аппараты.

Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические и газовые пищеварочные котлы. Паровые котлы и пароварочные аппараты (их виды, назначение, устройство и эксплуатация). Кофеварки. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Кипятильники. Водонагреватели.

Тестирование.

МОДУЛЬ 3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Таблица 6

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
3.1	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	2	-	-	-	2	з (Т)
3.2.	Рациональное питание и физиологические основы его организации.	2	1	1	-	1	з (Т)
3.3.	Основы товароведения продовольственных товаров	2	1	1	-		з (Т)
	Итого:	6	2	2	-	4	з (Т)

Тема 3.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Основные пищевые вещества: понятие.

Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние на жизнедеятельность организма. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах. Влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и

недостатка на обмен веществ.

Тема 3.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.

Тема 3.3. Основы товароведения в пищевом производстве

Классификация продовольственных товаров. Градация продовольственных товаров по качеству. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Ассортимент, качество и хранение продовольственных товаров. Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки. Требования к качеству, дефекты яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яичные продукты.

Тестирование.

МОДУЛЬ 4. Безопасность жизнедеятельности

Таблица 7

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
4.1	Основные законодательные положения и организация охраны труда.	2	-	-	-	2	з (Т)
4.2.	Вредные производственные факторы и меры защиты.	2	1	1	-	1	з (Т)
4.3.	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2	1	1	-	1	з (Т)
	Итого:	6	2	2	-	4	з (Т)

Тема 2.1 Основные законодательные положения и организация охраны труда.

Основные документы, регламентирующие охрану труда на предприятиях общественного питания. Правила работы с ними.

Тема 2.2 Вредные производственные факторы и меры защиты

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда.

Тема 2.3 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Общие требования безопасности при эксплуатации технологического

оборудования, механического и теплового. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.

Тестирование.

МОДУЛЬ 5. Основы калькуляции и учета

Таблица 8

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
5.1.	Ценообразование в общественном питании.	3			-	3	
5.2.	Учет сырья, продуктов и товаров на предприятиях общественного питания.	3	2	2	-	1	
	Итого:	6	2	2	-	4	з (Т)

Тема 5.1 Ценообразование в общественном питании.

Понятие о цене, виды цен. План-меню, его назначение. Основные нормативные документы для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

Тема 5.2 Учет сырья, продуктов и товаров на предприятиях общественного питания

Организация учета на производстве. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Количественный учет продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Ответственность материально-ответственных лиц. Состав товарооборота документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Тестирование.

МОДУЛЬ 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий

Таблица 9

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		

6.1	Приготовление блюд из овощей и грибов.	4	2	2	-	2	3 (Т)
6.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, теста.	4	2	-	2	2	3 (Т)
6.3	Приготовление супов и соусов	4	2	-	2	2	3 (Т)
6.4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	4	2	-	2	2	3 (Т)
6.5	Приготовление блюд из рыбы.	4	2	-	2	2	3 (Т)
	Итого:	20	10	2	8	10	3 (Т)

Тема 6.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей. Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок. Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей. Сроки хранения. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей

Лабораторно-практические:

1. Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.
2. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.

Тема 6.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, теста.

Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.

Практическое: Приготовление различных каш. Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий. Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).

Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.

Тема 6.3 Приготовление супов и соусов

Характеристика супов. Правила варки супов. Бульоны. Щи. Борщи. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Супы молочные. Супы-пюре. Прозрачные супы (технология приготовления). Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов.

Практическое: Приготовление щей. Приготовление борщей, супов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне.

Тема 6.4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Обработка мяса. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и из субпродуктов. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.

Практическое: Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины, птицы.

Тема 6.5 Приготовление блюд из рыбы

Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная, рубленая масса (рецептура, технология приготовления).

Практическое: Отварные блюда из рыбы. Жареные блюда из рыбы. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций.

Тестирование.

МОДУЛЬ 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента

Таблица 10

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
7.1	Приготовление холодных блюд и закусок	6	3	-	3	3	з (Т)
7.2	Приготовление горячих блюд и закусок	6	3	1	2	3	з (Т)
7.3	Оформление и подача закусок						
	Итого:	20					з (Т)

Тема 7.1 Приготовление холодных блюд и закусок

Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.

Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража. Виды и правила приготовления бутербродов. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов.

Практическое: Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление холодных блюд и закусок.

Тема 7.2 Приготовление горячих блюд и закусок

Организация работы в холодном и горячем цехе при приготовлении горячих блюд и закусок. Оценка качества горячих блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража. Виды и правила приготовления горячих, закрытых бутербродов. Виды и правила приготовления тушеных и вареных овощей и других продуктов.

Практическое: Приготовление и оформление горячих бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление горячих блюд и закусок.

Тема 7.3 Оформление и подача закусок

Требования к раздаче блюд и кулинарных изделий в организациях общественного питания. Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии на мармите,

горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола".

МОДУЛЬ 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Таблица 11

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
8.1	Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов	6	3	-	3	3	з (Т)
8.2	Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов	6	3	1	2	3	з (Т)
8.3	Приготовление напитков разного ассортимента						
	Итого:	20					з (Т)

Тема 8.1. Приготовление и оформление горячих сладких блюд и десертов

Первичная и тепловая обработка продуктов для сладких блюд. К горячим блюдам относят: пудинги, суфле, каши сладкие, блюда из яблок, гренки и др. В состав сладких блюд входят свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др. Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии. Методы приготовления десертов (карамелизация, фламбирование).

Тема 8.2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов

Фруктовые салаты. холодным сладким блюдам относятся свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое. Фризерование. Замораживание - одна из важнейших стадий производства мороженого, от которой зависит его качество. Состав смеси, состояние, скорость и степень замораживания. Процесс фризерования - это замораживание смеси мороженого во фризере.

Тема 8.3. Приготовление напитков разного ассортимента

Приготовление холодных и горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, фруктово-ягодные, молочный прохладительный напиток. Горячие напитки с вином. Фруктовые напитки, квас.

Самостоятельная внеаудиторная работа

1. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.
2. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов русской кухни».

3. Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании.
4. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц.
5. Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.
6. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».
7. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите.
8. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
9. Составление отчета о движении продуктов.
10. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы.
11. Составление технологических карт.
12. Разработка новых видов блюд.
13. Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.

МОДУЛЬ 9. Учебная практика

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды работ:

1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
2. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.
3. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов.
4. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.
5. Нарезка капустных и луковых овощей.
6. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.
7. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.
8. Первичная обработка и нарезка грибов.
9. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.
10. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.
11. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка.
12. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.
13. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников.
14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
15. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.

16. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.
17. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.
18. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.
19. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.
20. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
21. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.
22. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; жаренных, запеченных, тушеных блюд).

МОДУЛЬ 10. Производственная практика

1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
2. Использовать посудомоечные машины.
3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.
4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.
5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
7. Нарезать и формовать овощи и грибы.
8. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
9. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
10. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
11. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.
12. Готовить блюда и гарниры из овощей.
13. Готовить каши и гарниры из круп.
14. Готовить блюда из яиц.
15. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, а также высококвалифицированными специалистами из числа специалистов государственных органов, учреждений и иных организаций.

Таблица 9

Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя	Специальность, присвоенная квалификация	Дополнительные квалификации	Место работы, должность, основное/доп	Ученая степень, ученое	Стаж работы в области профессионал	Наименование преподаваемой темы

	по диплому		длительное место работы	(почетное звание)	летней деятельности	
1	2	3	4	5	6	9
Исаев Хафиз Мубариз-оглы	<p>Брянский сельскохозяйственный институт Специальность 31.13 «Механизация сельского хозяйства специализация: «Экономика использования сельскохозяйственной техники» квалификация «инженер-механик», Диплом ЦВ №228480 07.07.1993 г.</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1479 № 582405014909 15.12.2016 г.</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88504 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН</p> <p>2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе</p>	<p>ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, доцент</p>	кандидат экономических наук	28	Модуль 2,4,5,9,10,11.

		<p>«Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002792 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002902 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электрон-ной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003626 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адап-тивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>квалификации № 003927 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002810 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2022 - Удостоверение о повышении квалификации № 004192 от 27.04.2022, «Пожарная безопасность», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Купреенко Алексей Иванович	<p>Московский ордена Трудового Красного Знамени институт инженеров сельскохозяйственного производства им. В.П. Горячкина специальность «Механизация сельского хозяйства», квалификация инженер-механик, Диплом Г-1 №379021</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 834 от 10.04.2019 г., «Теоретические и практические вопросы инклюзивного образования в аграрных образовательных учреждениях», 24 часов, ФГБОУ ВО РГАЗУ</p> <p>2019 - Диплом о профессиональной переподготовке Г-1 № 379021 от 02.10.2019 г. по программе «Прикладная информатика», ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 266 часов</p> <p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 3389 от 04.10.2019 г., по программе «Совершенствовани</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, профессор	доктор технических наук	24	Модуль 2,4,9,10,11.

	<p>образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП- 1480 № 582405014910 15.12.2016 г.</p>	<p>е подготовки агроинженерных кадров с учетом требований ФГОС ВОЗ+ и приоритетов научно- технологического развития», 16 часов, ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ 2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88524 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности », 72 часа, Центр ДПО Аграрно- технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального</p>				
--	---	--	--	--	--	--

		<p>образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов</p> <p>2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа</p> <p>2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002786 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>2021 - Удостоверение о повышении квалификации 310201616920 от 16.04.2021, «Повышение качества подготовки кадров для регионов с привлечением профессиональных сообществ и работодателей», 24 часа, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ</p> <p>2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002941 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003663 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003964 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002804 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Слезко Елена Ивановна	<p>ФГОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия» специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», Диплом ВСГ №0117025 27.05.2008 г.</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88561 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, доцент	кандидат биологических наук	10	Модуль 1,3,9,10,11.

	<p>университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1481 № 582405014911, 15.12.2016 г.</p>	<p>образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002789 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 001843 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002904 от 30.04.2021,</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>«Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003628 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003929 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 772410815282 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002807 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Гапонова Валентина Евгеньевна,	Брянский сельскохозяйственный институт специальность «Зоотехния»,	2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88491 от 23.11.2019 г.,	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»,	кандидат сельскохозяйственных наук	24	Модуль 6,7,8,9,10,11.

	<p>квалификация «Зооинженер», Диплом РВ №590214 21.02.1994г. ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1482 № 582405014912 15.12.2016 г.</p>	<p>«Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Институт дополнительного</p>	<p>кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, доцент</p>			
--	--	---	--	--	--	--

		<p> <i>профессионального образования</i> ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002787 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002903 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003627 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003928 от 16.06.2021, «Современные аспекты </p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002805 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
--	--	--	--	--	--	--

3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК</p>	<p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Переносное мультимедийное оборудование <ol style="list-style-type: none"> а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork C 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование 5. Плакаты 6. Методические и наглядные пособия
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl

	<p>Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В образовательном процессе для проведения занятий используются следующие программные продукты:

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

Основная литература

Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Н.А. Анфимова	Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 3-е изд., Москва 2016 г. - 529 стр.	Москва, 2016	ЭБС Руконт
Л1.2	В.П. Золин	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / - М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 стр.	Москва, 2000	ЭБС Руконт
Дополнительная литература				
Л2.1	Т.Ю. Гарцман	Гарцман Т.Ю. Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.	Владивосток, 2009	ЭБС Руконт

Л2.3	И. В. Степанова	Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90684 (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Санкт-Петербург, 2014	Лань : электронно-библиотечная система.
Л2.4	В. М. Позняковский,	Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262496 (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Санкт-Петербург, 2022	Лань : электронно-библиотечная система.
Методические разработки				
Л3.1	В.Е. Гапонова	Гапонова В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ студентами очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Слезко Е.И. – Брянск: Брянский ГАУ, 2016. – 48 с.	Брянск: БГАУ, 2016	http://www.bgsha.com/ru/
Л3.2	В.Е. Гапонова	Гапонова В.Е. Тестовые задания по дисциплине «Технология продукции общественного питания»: учебно-методическое пособие./ В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев. – Брянск: Издательство Брянская ГСХА, 2014. – 54 с.	Брянск, 2014	https://www.bgsha.com/ru/book/35948/
Л3.3	В.Е. Гапонова	Гапонова В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – с. 50	Брянск: БГСХА, 2018	http://www.bgsha.com/ru/

4. Оценка качества освоения программы

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии «Повар» устанавливаются организацией самостоятельно.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по

двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационных экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

1. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ для подготовки к квалификационному экзамену по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар» (3 разряд)

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки реализации. Назначение.

2. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей. Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки реализации. Назначение.

3. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.

4. Органолептическая оценка качества редиса, хрена при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.

5. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.

6. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Назначение

7. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.

8. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение

9. Нарезка картофеля брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества.

10. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

11. Нарезка моркови брусочками, соломкой, кубиками, дольками, кружочками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

12. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Оценка качества полуфабрикатов.

13. Нарезка лука зеленого (шинковка, нарезка крупными кусочками, нарезка для оформления холодных блюд). Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

14. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

15. Нарезка помидоров, перцев; назначение. Подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов и их назначение.

16. Нарезка огурцов ломтиками, соломкой, кубиками, элементов украшений для оформления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов их назначение.

17. Определение качества, чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

18. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката.

19. Определение качества трески замороженной и охлажденной. Обработка трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

20. Пластование обработанной крупной рыбы на филе с кожей реберными костями, филе с кожей, чистое филе. Назначение филе. Органолептическая оценка качества филе. Условия и сроки реализации.

21. Приготовление полуфабрикатов из рыбы средней и крупной для варки основным способом, приспускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества условия и сроки реализации.

22. Приготовление котлетной массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Условия и сроки реализации. Назначение. Органолептическая оценка качества.

23. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы:

котлеты, биточки;

тефтели.

Органолептическая оценка качества. Санитарные требования к приготовлению. Условия и сроки реализации.

24. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.

25. Кулинарные части мяса туши свинины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.

26. Приготовление полуфабрикатов из мяса:

гуляш;

азу;

плов.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

27. Приготовление котлетной массы из мяса. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

28. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса:

котлеты;

биточки;

шницели;

тефтели.

Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

29. Органолептическая оценка качества тушки потрошенной курицы. Обработка потрошенной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов.

30. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет и биточков. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации массы и полуфабрикатов.

31. Обработка субпродуктов:

печени;

почек;

легкого;

сердца;

языков;

ног;

голов;

мозгов.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

32. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов:

печень по – строгановски;

печень жареная.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

33. Приготовление бульонов:

костного;

мясо-костного.

Органолептическая оценка качества бульонов. Условия хранения, использование.

34. Приготовление бульонов:

рыбного;

грибного;

из птицы.

Органолептическая оценка качества, условия хранения, использование.

35. Приготовление полуфабрикатов для супов:

пассерование муки;

пассерование овощей;

пассерование томата.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Применения.

36. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи.

Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

37. Приготовление борща с картофелем и капустой. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

38. Приготовление рассольника. Органолептическая оценка качества готового блюда. Правила подачи. Условия и сроки реализации.

39. Приготовление супа картофельного; картофельного с крупой; картофельного с макаронами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи. Условия и сроки реализации.

40. Приготовление супов молочных с макаронами, крупами. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Правила подачи, условия и сроки реализации.

41. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке:

бульон коричневый

мучные пассеровки (красная, белая)

пассеровочные овощи и томат

Органолептическая оценка качества. Применение.

42. Приготовление соуса красного, основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Использование.

43. Приготовление соуса красного основного. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Использование.

44. Приготовление заправок:

уксусной

горчичной

Их использование. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

45. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Применение.

46. Приготовление картофеля, жареного основным способом и во фритюре. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Применение.

47. Приготовление жареных помидоров, кабачков, капусты жареных. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Назначение.

48. Приготовление котлет картофельных. Особенности приготовления котлет капустных, свекольных, морковных. Правила подачи. Условия и сроки реализации. Органолептическая оценка качества.

49. Подготовка к производству круп. Приготовление рассыпчатых каш. Назначение, правила подачи. Органолептическая оценка качества. Методы расчета жидкости для варки каш рассыпчатых.

50. Приготовление каш вязких и жидких. Назначение. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Расчет жидкости.

51. Варка макарон откидным способом. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки и использованию. Сроки реализации, условия хранения. Органолептическая оценка качества.

52. Приготовление макаронника, запеканки из рисовой крупы. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Сроки реализации, условия хранения.

53. Правила жарки блюд из рыбной котлетной массы. Особенности тепловой обработки тефтелей. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки реализации.

54. Правила жарки мясных блюд из котлетной массы и натуральной рубки. Особенности тепловой обработки тефтелей. Санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Подбор гарниров, соусов. Органолептическая оценка качества блюд. Условия и сроки реализации.

55. Варка птицы целиком. Режим тепловой обработки, санитарно-гигиенические требования к режиму тепловой обработки. Порционирование птицы. Подбор гарниров, соусов. Условия хранения, сроки реализации.

56. Режим тепловой обработки изделий из котлетной массы из птицы. Санитарно-гигиенические требования. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации. Подбор гарниров, соусов.

57. Подготовка яиц, меланжа, яичного порошка к производству. Органолептическая оценка качества сырья.

58. Варка яиц. Характеристика готовности яиц (вкрутую, всмятку, в мешочек). Использование.

59. Подготовка к производству муки, соли, сахара, жиров, мака, изюма, разрыхлителей. Органолептическая оценка качества сырья.

60. Изготовление домашней лапши, теста для пельменей, вареников. Органолептическая оценка качества теста. Использование.

61. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Подача блинчиков. Органолептическая оценка качества выпеченных блинчиков. Условия и сроки реализации.

62. Приготовление фаршей для выпечных изделий:

мясного

рыбного

Вопросы по санитарии и гигиене в общественном питании; организации производства, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования

1. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц.

2. Санитарные требования к личной гигиене повара на производстве.

3. Санитарно-гигиенические требования к использованию и содержанию разделочных досок, ножей.

4. Перечень дефектов, при которых запрещено принимать продукты на производство.

5. Санитарные требования к тепловой обработке изделий из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы.

6. Санитарные требования к приготовлению студней, сроки реализаций.

7. Санитарные требования к тепловой обработке полуфабрикатов из рыбы рубленых, натуральных порционных.

8. Санитарные требования к содержанию производственных столов, обработке в конце рабочей смены.

9. Санитарные требования к мойке и обработке кухонной посуды.

10. Санитарные требования к раздаче блюд (холодных, супов, вторых горячих, напитков).

11. Роль профилактического медицинского осмотра для работников общественного питания.

12. Организация рабочего места в овощном цехе для жарки овощей.

13. Организация рабочего места в овощном цехе для обработки клубнеплодов и корнеплодов.

14. Организация рабочего места в горячем цехе для жарки картофеля во фритюре.

15. Организация рабочего места в горячем цехе для жарки мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов.

16. Организация рабочего места в холодном цехе для приготовления салатов из сырых овощей.
17. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для оттаивания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
18. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для обработки бесчешуйчатой рыбы.
19. Организация рабочего места для приготовления теста для блинчиков и выпечки блинчиков.
20. Организация рабочего места для пластования рыбы и нарезки полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.
21. Организация рабочего места для подготовки к производству муки, соли сахара, мака, изюма.
22. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для изготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
23. Организация рабочего места в горячем цехе для варки заправочных супов.
24. Организация рабочего места для приготовления блюд из яиц в горячем цехе.
25. Организация рабочего места в горячем цехе для варки бульонов.
26. Организация рабочего места для подготовки яичного сырья к производству.
27. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе для изготовления полуфабрикатов из птицы.
28. Правила безопасной эксплуатации электрических плит.
29. Правила безопасной эксплуатации холодильников типа ШХ – 0,6, ШХ – 0,8.
30. Правила безопасной эксплуатации электрических котлов.
31. Правила безопасной эксплуатации электромясорубок.
32. Правила техники безопасной эксплуатации электрокипятильников.
33. Правила безопасной эксплуатации электрофритюрницы.
34. Правила безопасной эксплуатации кухонной машины УКМ.
35. Правила оказания первой помощи при ударе электрическим током.
36. Правила оказания первой помощи при ожоге жиром, паром, кипяченой водой.
37. Правила оказания первой помощи при тепловом ударе.
38. Виды инструктажей по технике безопасности. Их роль в предупреждении травматизма на производстве.

2. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ для 1 этапа квалификационного экзамена

Билет №1

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Подача блинчиков. Условия и сроки реализации.
3. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, ножом.

Билет №2

1. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей. Органолептическая оценка капусты. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление оладий и блинов. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Билет №3

1. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Оттаивание мороженого мяса: режим, процессы при оттаивании, потери.
3. Перечислить опасные факторы, которые могут привести к травматизму в производственных цехах предприятий общественного питания.

Билет №4

1. Приготовление фаршей для блинчиков: из мяса, ливера, творога, яблок. Органолептическая оценка. Условия и сроки реализации.
2. Кулинарные части мяса туши говядины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
3. Безопасность при эксплуатации мясорубки.

Билет №5

1. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.
3. Безопасность при эксплуатации мясо-рыхлительной машины.

Билет №6

1. Органолептическая оценка качества лука зеленого, лука батун при приемке. Обработка луковых. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление макаронника, запеканки из рисовой крупы Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия хранения и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации протирочной машины.

Билет №7

1. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Подготовка к производству круп. Приготовление рассыпчатых каш. Назначение, правила подачи. Органолептическая оценка качества. Методы расчета жидкости для варки рассыпчатых каш.
3. Безопасность при эксплуатации картофелеочистительной машины.

Билет №8

1. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Назначение.
2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: азу; гуляш; плов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации электроплит.

Билет №9

1. Нарезка картофеля брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества.
2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Подготовка муки, дрожжей соли, сахара, жидкости для замеса теста. Замес теста, брожение, дозирование, формовка изделий, расстойки выпечка. Режимы (температура, сроки). Контроль качества теста, изделий по окончании расстойки, готовых изделий.
3. Безопасность при эксплуатации электросковороды.

Билет №10

1. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: котлеты, тефтели. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации электрофритюрницы.

Билет №11

1. Нарезка моркови брусочками, соломкой, кубиками, дольками, кружочками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

2. Органолептическая оценка качества тушки потрошенной курицы охлажденной. Обработка потрошенной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов.
3. Безопасность при эксплуатации жарочного шкафа.

Билет №12

1. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет. Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации котлетной массы и полуфабрикатов.
3. Безопасность при эксплуатации холодильного шкафа.

Билет №13

1. Нарезка лука зеленого (шинковка, нарезка крупными кусочками, нарезка для оформления холодных блюд). Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Обработка субпродуктов: печени, почек, легкого, сердца, языков, ног, голов, мозгов, рубцов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.
3. Безопасность при эксплуатации электрооборудования.

Билет №14

1. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
2. Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Применение.
3. Первая помощь при ожогах.

Билет №15

1. Нарезка помидоров, перцев; назначение. Подготовка для фарширования. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов и их назначение.
2. Приготовление бульонов: костного; мясо-костного. Органолептическая оценка качества бульонов. Условия и сроки реализации, использование.
3. Первая помощь при электротравмах.

Билет №16

1. Приготовление теста для оладий. Выпечка, использование. Подача оладий. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление полуфабрикатов для супов: пассерование муки; овощей; томата. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Применение.
3. Первая помощь при тепловых ударах.

Билет №17

1. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Режимы. Процессы в рыбе, происходящие при оттаивании и вымачивании.
2. Приготовление щей из свежей и квашеной капусты. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.
3. Организация рабочего места для изготовления запеченных блюд из овощей, круп, мяса, рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. ПРИМЕРНЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

для 2 этапа квалификационного экзамена (выполнение практической квалификационной работы)

Билет 1

1. Приготовить пюре картофельное № 472 (II) на 2 порции. Выход 150 г

2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации, расчет сырья;*
- ознакомление с заданием и планирование работы;*
- определение доброкачественности сырья;*
- подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- организация рабочего места;*
- приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

Билет 2

1. Приготовить кашу рисовую жидкую № 262(II) на 2 порции. Выход 200/10
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации, расчет сырья;*
- ознакомление с заданием и планирование работы;*
- определение доброкачественности сырья;*
- подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- организация рабочего места;*
- приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- рациональное распределение времени на выполнение задания;*
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.*

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

Билет 3

1. Приготовить бульон № 108(II) на 2 порции. Выход -500г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации, расчет сырья;*
- ознакомление с заданием и планирование работы;*
- определение доброкачественности сырья;*
- подбор необходимой посуды, инвентаря;*
- организация рабочего места;*
- приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;*
- рациональное распределение времени на выполнение задания;*

рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

Билет 4

1. Приготовить соус красный основной № 528 (II) на 5 порции. Выход -100г.
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации, расчет сырья;
- ознакомление с заданием и планирование работы;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря;
- организация рабочего места;
- приготовление блюда с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: Сборником рецептов, технологическими картами
3. Максимальное время выполнения задания 90 минут

Тест № 1. «Технология приготовления и оформления холодных закусок»

1. Хлеб для простых бутербродов нарезают ...
 - а) Ломтиками толщиной 1 см.
 - б) Ломтиками толщиной 2 см.
 - в) Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.
2. Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом
 - а) 90°
 - б) 30°
 - в) 15°
3. Двухслойными готовят бутерброды -
 - а) простые
 - б) сэндвичи
 - в) дорожные
4. Канапе относятся к бутербродам
 - а) Открытым сложным
 - б) Закусочным
 - в) Закрытым
5. Масса бутербродов канапе составляет
 - а) 15 ... 20 г.
 - б) 50 ... 60 г.
 - в) 30 ... 40 г.
6. После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипяченой водой для:
 - а) охлаждения

- б) обезвреживания
 - в) размягчения
7. Салат из белокочанной капусты заправляют
- а) сметаной
 - б) заправкой
 - в) растительным маслом
8. Салат зеленый используют как:
- а) самостоятельное блюдо;
 - б) составную часть салатов
 - в) гарнир к блюдам из мяса
9. Заправляют сметаной и соком лимона салат
- а) из белокочанной капусты
 - б) «Витаминный»
 - в) из свежих помидоров и огурцов
10. Температура подачи салатов из свежих овощей составляет
- а) 10 – 14°C
 - б) 18 – 20°C
 - в) 25 – 30°C
 - г) 60 -65°C
11. Салат картофельный с кальмарами заправляют
- а) салатной заправкой
 - б) растительным маслом
 - в) майонезом
 - г) сметаной
12. Для салата мясного картофель и овощи нарезают
- а) ломтиками
 - б) кубиками
 - в) дольками
 - г) соломкой.
13. Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат
- а) «Столичный»
 - б) мясной
 - в) с птицей
14. Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную закуску.
- а) помидоры
 - б) огурцы
 - в) кабачки
 - г) капусту
15. Мясным салатом фаршируют овощи
- а) кабачки
 - б) баклажаны
 - в) перец
 - г) помидоры
16. При оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу
- а) укладывают на маринад
 - б) заливают маринадом
 - в) маринад укладывают сбоку
17. При подаче блюдо «Рыба жареная под маринадом» украшают
- а) нашинкованным зеленым луком
 - б) рубленой зеленью

- в) маслинами, оливками без косточек
18. Для приготовления холодных блюд сельдь соленую или маринованную разделяют
- на филе с кожей и костями
 - на филе с кожей
 - на чистое филе
19. К блюду «Сельдь натуральная» подают
- картофель отварной горячий, бочоночками
 - картофельное пюре
 - картофель отварной холодный, нарезанный кружочками
20. В состав блюда «Сельдь рубленая; входят ингредиенты:
- сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
 - сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
 - сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
21. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют
- лопатку говядины
 - вырезку
 - покромку второй категории
 - корейку свинины
22. К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир
- картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы
 - зеленый горошек консервированный
 - соленые огурцы, квашенную капусту
 - салат, свежие помидоры, огурцы
23. К ростбифу холодному с гарниром подают соус
- майонез с корнишонами
 - горчичную заправку
 - майонез с зеленью
24. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- филе с кожей и костью
 - чистое филе
 - филе с кожей
25. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- филе с кожей и костью
 - чистое филе
 - кругляши
26. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- для улучшения вкуса
 - для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - чтобы свекла не окрашивала другие овощи
27. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
- для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата
 - для улучшения вкуса
 - чтобы остался майонез для оформления салата
28. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- снижается санитарное состояние
 - увеличивается потеря массы и витаминов
 - при последующем нарезании овощи крошатся
29. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- бланшировать

- б) хранить в подкисленной воде
 в) посыпать сахаром
30. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито;
 б) пропустить повторно через мясорубку;
 в) снять с реализации.

Ключ к тесту № 1

1	а
2	б
3	б, в
4	б
5	а
6	б
7	в
8	а, в
9	б
10	а
11	в
12	а
13	а
14	а
15	в, г
16	б
17	а
18	в
19	а
20	а
21	а
22	г
23	а
24	б
25	в
26	а
27	в
28	б
29	а
30	б

Тесты «Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок»

Инструкция: выберите правильный ответ, обведите его кружочком

Тест № 2.

1. Черный хлеб используют для бутербродов с
- а) сыром
 б) колбасой вареной
 в) сельдью
2. К открытым сложным бутербродам относят бутерброды с
- а) маслом и сыром
 б) ветчиной, помидором и огурцом
 в) икрой зернистой (черной)

3. Хлеб поджаривают или подсушивают для бутербродов
- открытых
 - закрытых
 - закусочных
4. Для сэндвичей масса хлеба составляет
- 30 г
 - 50 г
 - 80 г
5. Сроки хранения готовых бутербродов не более
- не более 30 мин.
 - не более 1 ч.
 - не более 2 ч.
6. Для салата из свежих помидоров – помидоры нарезают:
- ломтиками или кружочкам
 - ломтиками или кубиками
 - кубиками или дольками
7. Салат из зеленого лука с яйцом лучше заправлять
- заправкой
 - сметаной
 - растительным маслом
8. Овощи: капуста свежая, морковь, зеленый лук, сметана, яблоки входят в салат
- из капусты
 - «Весна»
 - «Витаминный»
9. В салат из свежих помидоров не входит
- яйцо
 - помидоры
 - зеленый лук
 - заправки
10. Сроки хранения заправленных салатов
- не более 30 мин.
 - не более 1 ч.
 - не более 2 ч .
11. Для салата рыбного картофель и овощи нарезают
- ломтиками
 - кубиками
 - дольками
 - соломкой
12. Продукты: окунь морской отварной, картофель, огурцы, помидоры, салат или консервированный зеленый горошек, майонез входят в салат
- картофельный с рыбой
 - рыбный
 - рыбный деликатесный
13. Выход салата мясного на одну порцию составляет
- 75 г
 - 100 г
 - 125 г
 - 150 г
14. Для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом» используют филе

- а) филе с кожей и костями
 - б) филе с кожей
 - в) чистое филе
15. Для блюда «Рыба жареная под маринадом» используют маринад
- а) овощной с томатом
 - б) овощной без томата
 - в) маринад без овощей
16. Для икры овощной, баклажанной баклажаны
- а) припускают
 - б) обжаривают
 - в) запекают
 - г) отваривают
17. Определите в какую икру входят следующие продукты: лук, капуста, кабачки, растительное масло, томатное пюре, уксус 3% – ный, соль, перец?
- а) кабачковую;
 - б) овощную;
 - в) баклажанную;
 - г) морковную.
18. Соленую сельдь с дряблой консистенцией вымачивают
- а) в холодной воде;
 - б) в настое крепкого чая;
 - в) в молоке.
19. Для блюда «Сельдь с гарниром» гарнир состоит из
- а) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого горошка, соленых огурцов
 - б) картофеля отварного, моркови отварной, свеклы отварной
 - в) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого лука или репчатого лука
20. В состав блюда «Сельдь рубленая; входят ингредиенты:
- а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
 - б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
 - в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
21. Для жаренья мяса при приготовлении блюда «Ростбиф холодный с гарниром» используют
- а) боковой кусок тазобедренной части
 - б) вырезку говядины
 - в) верхний кусок тазобедренной части
 - г) корейку свинины
22. К холодным закускам из мяса (окорок, корейка с гарниром) подают гарнир
- а) зеленый горошек консервированный
 - б) картофель, морковь, зеленый горошек, соленые огурцы
 - в) соленые огурцы, салат листовой
 - г) салат из белокочанной капусты
23. К ветчине холодной с гарниром подают соус
- а) майонез
 - б) горчичную заправку
 - в) хрен на уксусе
24. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а) филе с кожей и костью
 - б) чистое филе
 - в) филе с кожей
25. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- а) филе с кожей и костью
 - б) чистое филе

- в) кругляши
26. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а) для улучшения вкуса
 б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
 в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи
27. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочку» из салата
 б) для улучшения вкуса
 в) чтобы остался майонез для оформления салата
28. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- а) снижается санитарное состояние
 б) увеличивается потеря массы и витаминов
 в) при последующем нарезании овощи крошатся
29. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- а) бланшировать
 б) хранить в подкисленной воде
 в) посыпать сахаром
30. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито
 б) пропустить повторно через мясорубку
 в) снять с реализации

Ключ к тесту № 2

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

26	а
27	в
28	б
29	а
30	б

Зачет по МДК 06.01

Фамилия, имя _____

Группа _____

Тест _____

Дата выполнения _____

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	29	30

Зачет по МДК 06.01

Фамилия, имя _____

Группа _____

Тест _____

Дата выполнения _____

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	29	30

Зачет по МДК 06.01

Фамилия, имя _____

Группа _____

Тест _____

Дата выполнения _____

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	29	30

Зачет по МДК 06.01

Фамилия, имя _____

Группа _____

Тест _____

Дата выполнения _____

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	29	30

