



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Архангельской области

«НЯНДОМСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Няндомский железнодорожный колледж»


Т.П.Матевосян

01 сентября 2023 год

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(подготовка – переподготовка)**

«ПОВАР»

16675 (код по ОК 016-94)

Нормативный срок обучения – 500 час.

Няндом
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Образовательная программа профессионального обучения направлена на освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**

Профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки/ переподготовки может быть использована при освоении профессии 16675 Повар в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Квалификация выпускника: **Повар 3 разряда**

1.2. Нормативные документы для разработки ОППП по рабочей профессии «повар».

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства Образования и науки РФ от 18.04.2013г № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Профессиональный стандарт по профессии 33.011 Повар, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г.№ 610н. Регистрационный номер – 557.
5. Постановление от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
6. Устав колледжа.

1.3. Цели и задачи профессионального обучения – требования к результатам освоения профессиональной программы:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение образовательной программы профессионального обучения:

Общий объем программы (час.) - **500 часов**, включая теоретическое и практическое обучение. Продолжительность обучения установлена **3 месяца** в соответствии с учетом содержания квалификационных требований

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Область профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

напитков и кулинарных изделий

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции

разнообразного ассортимента

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4 Требования к результатам освоения программы профессиональной

подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки/ переподготовки, должен обладать трудовыми функциями, трудовыми действиями, необходимыми умениями, необходимыми знаниями, соответствующими видам профессиональной деятельности(обобщенным функциям):

Код	Наименование видов профессиональной деятельности (ВПД) и трудовых функций, трудовых действий (ТД), необходимых умений(НУ) и необходимых знаний(НЗ)
ВПД 1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
ТД 1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТД 1.2	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТД 1.3	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
ТД 1.4	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
ТД 1.5	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
НУ 1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
НУ 1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

НЗ 1.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
НЗ 1.2	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 1.3	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 1.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
НЗ 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ВПД 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД 2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ТД 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
ТД 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
ТД 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ТД 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ТД 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ТД 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ТД 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ТД 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ТД 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ТД 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ТД 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
ТД 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ТД 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ТД 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ТД 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ТД 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ТД 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ТД 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ТД 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ТД 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ТД 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
НУ 2.1	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под

	руководством повара
НУ 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 2.3	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
НУ 2.4	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НУ 2.5	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
НУ 2.6	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
НУ 2.7	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
НУ 2.8	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
НЗ 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
НЗ 2.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
НЗ 2.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.5	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
НЗ 2.6	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
НЗ 2.7	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
НЗ 2.8	Правила и технологии расчетов с потребителями
НЗ 2.9	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Рабочий учебный план

по программе профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Форма обучения: очно

Нормативный срок обучения -3 мес.

Наименования разделов	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение теоретического курса			Практика		Форма контроля
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоя тельная работа обучающе гося, часов	Учебная	Производствен ная	
		Всего, часов	В т.ч. ЛПЗ и ПЗ, часов				
1	2	3	4		6	7	8
ОП1 Экономика отрасли предприятия	21	20	2				Диф. зачет
ОП2 Товароведение пищевых продуктов	58	52	4				Диф. Зачет
ОП3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	22	20					Диф. Зачет
ОП4 Основы калькуляции и учета	23	18	2				Диф. Зачет
ОП5 Организация производства ПОП	16	14					Диф. Зачет
ОП6 Оборудование ПОП	36	30					Диф. зачет
МДК 01.01 «Спецтехнология»	158	140	46				Диф. Зачет
УП01 Учебная практика	108				108		Диф. Зачет
ПП01 Производственная практика	68					88	Диф. зачет
Консультации	4	4					
Квалификационный экзамен	6	6					
Всего:	520	304	54		108	88	
		ИТОГО – 500 часов					

**3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей .
Содержание обучения по общепрофессиональным дисциплинам**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, учебная и производственная практика.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Экономика отрасли предприятия		20	
1. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. 2. Товарооборот 3. Зарботная плата в общественном питании 3. Планирование хозяйственной деятельности ПОП		3 4 3 3	2
<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Расчет заработной платы		2 2	
<i>Практические занятия:</i> Составление плана хозяйственной деятельности		2 2	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить схему товарооборота на ПОП		2	
Дифференцированный зачет		1	
Товароведение пищевых продуктов		52	
1. Плодоовощные товары 2. Рыбные товары 3. Мясные товары 4. Молочные товары 5. Яичные товары 6. Пищевые жиры 7. Зерномучные товары 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары 9. Вкусовые товары 10. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий		4 4 4 4 4 4 4 4 6 6	

<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Расчет сроков хранения и реализации товаров	2	
<i>Практические занятия:</i> Проведение бракеража продукции Заполнение бракеражного журнала	2 1 1	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить перечень вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий Составить правила хранения зерномучных товары	6	
Дифференцированный зачет	2	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20	2
1.Основы физиологии питания 2.Основы микробиологии 3.Основы гигиены	6 6 5	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить перечень правил личной гигиены повара	2	
Дифференцированный зачет	1	
Основы калькуляции и учета	18	
1.Бухгалтерский учет в общественном питании 2.Общие принципы организации учета на ПОП 3.Ценообразование и калькуляция на ПОП 4.Учет сырья и готовой продукции на производстве 5.Учет предметов МТО, малоценных и быстроизнашивающихся предметов	3 3 3 3 3	
<i>Лабораторно – практические занятия:</i> Калькуляция цены на кулинарные изделия	1	
<i>Практические занятия:</i> Заполнение журналов учета МТО	1	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить калькуляционную карту блюда «Азу по – татарски»	3	
Дифференцированный зачет	1	

Организация производства ПОП	14+2	
1.Характеристика ПОП	3	
2.Организация снабжения	3	
3.Организация производственных цехов	3	
4.Организация обслуживания посетителей	4	
<i>Самостоятельная работа:</i> Расстановка оборудования в цехе	2	
Дифференцированный зачет	1	
Оборудование ПОП	30+6	
1.Общие сведения о машинах	2	
2.Универсальные приводы	4	
3.Машины для обработки мяса и рыбы	2	
4.Машины для подготовки кондитерского сырья и обработки теста	2	2
5.Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
6.Пищеварочные котлы	2	
7.Аппараты для жарки и выпечки	4	
8.Варочно – жарочное оборудовние	2	
9.Водогрейное оборудование	2	
10.Оборудование для раздачи пищи	2	
11.Холодильное оборудование	3	
12.Охрана труда и техника безопасности	2	
<i>Самостоятельная работа:</i> Составить схему сборки – разборки водогрейного оборудования	6	
Дифференцированный зачет:	1	

Содержание обучения по ПМ 01 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, учебная и производственная практика.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц, творога, теста		58	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.	Ассортимент, вид, свойства и качество овощей, используемых для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки и их кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей для фарширования. Приготовление фаршей для овощей и приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощей. Применяемые инструменты и инвентарь для обработки овощей.	8	2
	Лабораторно – практические занятия		
	Проверка органолептическим способом годность овощей и грибов Расчет массы отходов при механической обработке овощей и грибов	1	
	Практические занятия: Отработка форм и методов нарезки овощей и грибов	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки овощей, оформление отчетов по лабораторной работе и практическим занятиям. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке картофеля и овощей, подготовка сообщения на тему «Обработка экзотических плодов».			
Тема 1.2. Технология приготовления блюд из овощей и бобовых.	Ассортимент, рецептуры и основы технологии приготовления блюд из овощей и бобовых, требующих простой кулинарной обработки. Ведение процессов основной тепловой обработки: варка, жарка. Оценка качества вареных и жареных блюд из овощей. Изучение норм порционирования блюд и гарниров из овощей и бобовых. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из овощей.	7	

	Практические занятия:		
	Приготовление первых блюд из овощей	1	
	Приготовление вторых блюд из овощей	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, оформление отчетов по лабораторной работе. Оформление отчетов по практическим работам. Составление глоссария. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Приготовление блюд из экзотических овощей», составление презентаций по теме «Блюда из овощей».			
Тема 1.3. Приготовление блюд из круп.	Ассортимент сырья для приготовления блюд из круп, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд, гарниров и кулинарных изделий из круп. Ведение тепловой обработки при приготовлении каш и блюд из них. Нормирование порций блюд и гарниров из круп и крупяных изделий. Сроки и условия хранения блюд. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из круп.	7	2
	Практические занятия:		
	Приготовление каш.	1	
	Приготовление блюд из каш.	1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из круп. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода каш при варке.			
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Ассортимент, вид и качество макаронных изделий, используемых для приготовления блюд. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка и запекание блюд и гарниров из макаронных изделий. Нормирование порций блюд и гарниров из макаронных изделий. Сроки и условия хранения блюд.	8	2

	Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из макаронных изделий.		
	Практические занятия:		
	Приготовления блюд из макаронных изделий с подбором соусов.	2	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Итальянские блюда из макарон».			
Тема 1.5. Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Ассортимент сырья для приготовления блюд из яиц и творога, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд и гарниров из яиц и творога: отварных и жареных. Правила ведения тепловой обработки при приготовлении блюд: варка, жарка, запекание. Нормирование порций блюд из яиц. Сроки и особенности условий хранения блюд. Виды теплового и механического оборудования для приготовления блюд из яиц.	8	2
	Практические занятия:		
	Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд из творога	1 1	
Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из яиц. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Омлеты фаршированные».			
Тема 1.6. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.	Ассортимент и значение мучных блюд в питании человека. Ведение процесса подготовки сырья для мучных блюд и изделий. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из теста: блины, оладьи, блинчики. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блинов, оладий, блинчиков.	8	2

	Практические занятия:		
	Приготовление оладий	1	
	Приготовление блинов, блинчиков	1	
Самостоятельная работа			
Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки приготовления блинов, оладий, блинчиков. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Приготовление фаршей для блинчиков», составление презентации по теме «Блинное лакомство».			
Учебная практика:		24	
Виды работ:			
Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление блюд.			
Приготовление блюд из макаронных изделий и теста.			
Приготовление блюд из яиц и творога.			
Раздел 2. Технология приготовления блюд из мяса и рыбы.		60	
Тема 2.1.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность и требования к качеству различных видов рыб. Механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание, вымачивание. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработки. Применяемый производственный инвентарь и оборудование.	17	
Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса. Приготовление полуфабрикатов.	Классификация рыбных полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов для варки, жаренья основным способом. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов. Ассортимент и значение мясных блюд в питании человека. Дополнительные ингредиенты для приготовления мясной котлетной массы и блюд из нее. Ведение процесса механической кулинарной обработки мяса. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке мяса. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд из мясной котлетной массы, правила их безопасного использования.		

	Лабораторно – практические занятия		
	Расчет количества отходов при разделке рыбы и механической кулинарной обработки мяса.	1	2
	Практические занятия:	10	
	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для варки.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для припускания.	1	
	Подготовка рыбных п/ф для жарки.	1	
	Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикатов из нее.	1	
	Подготовка рыбы для фарширования.	1	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	1	
	Кулинарная разделка и обвалка свинины и баранины	1	
	Приготовление п/ф из говядины	1	
	Приготовление п/ф из свинины и баранины	1	
	Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов, изготовление разборных схем кулинарного разуба мясных туш, оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке сырья. Составление глоссария.		
Тема 2.2. Приготовление блюд из рыбы и мяса.	Ассортимент, пищевая ценность и физиологическое значение блюд из рыбы и мяса. Организация рабочих мест при приготовлении горячих блюд из рыбы и мяса, гарниров и соусов к ним. Ведение процессов тепловой обработки. Подбор гарниров для блюд из мясной котлетной массы. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из рыбы, мяса и котлетных масс. Правила безопасного использования машин и оборудования. Режимы тепловой обработки при приготовлении блюд. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности полуфабрикатов. Рецептуры, основы технологии приготовления,	17	

	<p>требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд из рыбы и мяса.</p> <p>Лабораторно – практические занятия</p>		
	<p>Расчеты количества сырья для приготовления различных блюд из рыбы. Проверка органолептическим способом качества блюд из мяса.</p>	1	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>Блюда из отварной рыбы Блюда из припущенной рыбы Блюда из жареной рыбы Блюда из запеченной рыбы Блюда из рыбной котлетной массы Блюда из фаршированной рыбы Приготовление жареных блюд из мяса, мясопродуктов Приготовление тушеных блюд из мяса, мясопродуктов Приготовление запеченных блюд из мяса, мясопродуктов Приготовление блюд из рубленого мяса Приготовление блюд из рубленой котлетной массы Блюда из субпродуктов</p>	<p>14</p> <p>1 1 1 1 1 1 2 1 2 1 1 1</p>	
	<p>Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из рыбы и мяса. Оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Блюда из морепродуктов», подготовка доклада «Блюда из мяса кавказской кухни»; составление презентации «Блюда из рыбы (мяса)» (по вариантам).</p>		
	<p>Учебная практика: Виды работ: Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы; Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса.</p>	72	

Раздел 3. Технология приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.		44	
Тема 3.1. Приготовление бутербродов и закусок.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления бутербродов и закусок. Ассортимент и классификация бутербродов по способам приготовления. Ассортимент и классификация холодных закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов бутербродов и холодных закусок. Требования к качеству. Правила и температурный режим хранения бутербродов и холодных закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	5	2
	Лабораторно – практические занятия Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления различных бутербродов.	1	
	Практические занятия:		
	Приготовление открытых и закрытых бутербродов Приготовление горячих бутербродов Приготовление банкетных закусок	1 1 1	
Самостоятельная работа: Тематика домашних заданий: составление технологических схем обработки сырья и приготовления бутербродов, изготовление презентации «Бутерброды», оформление отчетов по выполнению практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Закуски из грибов», подготовка сообщения «Фаст-фуд» разработка технологических карт бутербродов для предприятий быстрого питания. Составление глоссария.			

<p>Тема 3.2. Приготовление блюд из консервов и концентратов.</p>	<p>Ассортимент, классификация, пищевая ценность, требования к качеству консервированных продуктов и концентратов, используемых для приготовления блюд. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке консервированных продуктов и концентратов для кулинарного использования. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из консервированных продуктов и концентратов. Ведение тепловой обработки при приготовлении блюд из них. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из консервированных продуктов и концентратов.</p>	<p>11</p>	<p>2</p>
	<p>Практические занятия:</p>		
	<p>Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов</p>	<p>1</p>	
	<p>Приготовление салатов из вареных и квашеных овощей</p>	<p>1</p>	
<p>Самостоятельная работа Тематика домашних заданий: систематическая проработка конспектов и литературы, предложенной преподавателем, составление технологических схем приготовления блюд из консервов и концентратов. Оформление отчетов по практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изучение темы «Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним».</p>			
<p>Учебная практика: Приготовление бутербродов; Приготовление блюд из полуфабрикатов и концентратов. Приготовление банкетных закусок.</p>		<p>12 6 6 6</p>	

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. 2. Подготовка рыбных полуфабрикатов, приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции. 3. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров, приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов . 4. Приготовление каш и гарниров из круп, приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий . 5. Приготовление блюд из яиц и творога. 6. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. 7. Приготовление горячих напитков, приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. 8. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. 	88	
<p>Консультации</p>	4	
<p>Квалификационный экзамен</p>	6	
Всего	500	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к образованию и обучению слушателя.

Особые условия допуска к работе:

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы профессионального обучения предполагает наличие учебного кабинета и кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

ученические столы; стулья;

классная доска;

письменный стол и стул преподавателя;

наглядные пособия (комплект плакатов и схем на электронных носителях); комплект технологических карт (по темам).

Оснащение учебного кулинарного цеха:

- при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц: шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, ванна для мытья посуды, универсальный привод, плита электрическая, раковина для мытья рук, весы настольные, стеллаж, веселка, ножи поварские, терка, ступка с пестиком, доски разделочные, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных емкостей, посуда для отпуска блюд, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка, стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- при приготовления жареных блюд из мясной и рыбной котлетной масс и теста: весы настольные, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, мясорубка, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, ножи поварские, скалки для теста, терка, игла поварская, мусат для правки ножей, ступка с пестиком, штопор, доски разделочные; бак для пищевых отходов, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных емкостей, посуда для отпуска блюд, тупка для отбивания мяса, ложка разливательная, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

- при приготовлении бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов: весы настольные, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, миксер, ножи поварские, терка, консервовскрыватель, мусат для правки ножей, таралетница, шаблоны, доски разделочные; бак для пищевых отходов, кастрюли, набор мерных емкостей, посуда для отпуска блюд, формы для заливных, стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

Оснащение рабочего места мастера производственного обучения: рабочий стол, стул, шкаф для хранения дидактического материала, шкаф для спецодежды; комплект личного технологического инструмента; инструкционные карты, технологические карты,

плакаты, таблицы по темам программы, муляжи, техническая документация и учебная литература, средства информации (квалификационная характеристика, правила безопасности труда, инструкции, справочные таблицы).

Оборудование рабочих мест на предприятиях при прохождении производственной практики:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные, ванна производственная, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, шкаф холодильный среднетемпературный, универсальный привод, мясорубка, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж.

Инструменты, приспособления, инвентарь: веселка, миксер, ножи поварские, скалки для теста, вилка поварская, терка, игла поварская, консервовскрыватель, мусат для правки ножей, ступка с пестиком, тарталетница, штопор, шаблоны, доски разделочные; бак для пищевых отходов, ведро, грохот, дуршлаг, кастрюли, набор мерных емкостей, посуда для отпуска блюд, тяпка для отбивания мяса, формы для заливных, ложка разливательная, лист кондитерский, противни, сотейник, сковороды, сито, шумовка; стол производственный, столы для обучающихся, стулья для обучающихся, противопожарные средства, аптечка, шкаф для спецодежды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимов Н.А. Кулинария: учебник для НПО. М: Академия, 2013
- Шатун Л.Г. Кулинария: учебник НПО. М: Академия, 2012

Дополнительные источники:

- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебник, М: Академия, 2012
- Барановский В.А. Повар: учебное пособие, Ростов на Дону: Феникс, 2013
- Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: учебное пособие, М: Академия, 2016
- Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие, М: Академия, 2014
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М: «Дело и сервис» 2000
- Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности (Текст): Учебное пособие: В 2ч./ О.М. Соловьёва, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.:Академкнига-2014.
- Повар: практические основы профессиональной деятельности (Текст) учеб.пособие/ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо и др.-М.: Академкнига-2012.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Учеб. пособие / В.П. Андросов и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://knigakulinara.ru/books>. Книга кулинара.
2. <http://www.twirpx.com>. Общественное питание.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе теоретического курса, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового

контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по междисциплинарному курсу разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы). Промежуточная аттестация по МДК проводится в виде дифференцированного зачета под руководством преподавателя в виде выполнения тестовых заданий.

Текущий контроль знаний и умений проводится мастером производственного обучения во время занятий. Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала. Промежуточная аттестация по УП проводится в виде дифференцированного зачета.

Производственная практика является составной частью учебного процесса (УП), она проводится на завершающем этапе обучения профессионального модуля, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и колледжем

Во время производственной практики слушатели самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Производственная практика является важнейшей составной частью подготовки профессии «Повар». Производственная практика направлена на закрепление теоретических знаний, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацию труда на производстве. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, назначенный приказом директора колледжа, который несет ответственность за выполнение программы практики. Мастер ведет контроль, путем посещения мест производственной практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающихся во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 8 часов в неделю.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно, выполнять работы по профессии «Повар» в соответствии с программой. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где

дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения во время прохождения практики на предприятии. Промежуточная аттестация по ПП проводится в виде дифференцированного зачета (в виде выполнения заданий), по результатам зачета обучающимся ставится оценка.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по теоретическому обучению: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю программы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено данной программой и должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Трудовые функции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ВПД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p>	<p>НЗ 1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания НЗ 1.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НЗ 1.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними НЗ 1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации.</p>
	<p>НУ 1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий НУ 1.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания НУ 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Наблюдение деятельностью во время учебной практик. Оценка результатов промежуточной аттестации.</p>

	<p>ТД 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>ТД 1.2 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ТД 1.3 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>ТД 1.4 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>ТД 1.5 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>Наблюдение деятельностью производственной практик.</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации.</p> <p>Определение уровня умений во время промежуточной аттестации.</p>
<p>ВПД 2 Выполнение заданий повара приготовлению, презентации и продаже напитков и кулинарных изделий</p>	<p>НЗ 2.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>НЗ 2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>НЗ 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>НЗ 2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>НЗ 2.5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>НЗ 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>НЗ 2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>НЗ 2.8 Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>НЗ 2.9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>НУ 2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>НУ 2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>НУ 2.3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>НУ 2.4 Выбирать производственный инвентарь и</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время практических занятий</p> <p>Оценка результатов контрольной работы и промежуточной аттестации.</p> <p>Наблюдение деятельностью время учебной практик.</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации.</p>

	<p>технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>НУ 2.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>НУ 2.6 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>НУ 2.7 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>НУ 2.8 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>ТД 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>ТД 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>ТД 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>ТД 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>ТД 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию экономно расходовать его повара</p> <p>ТД 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>ТД 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>ТД 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>ТД 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>ТД 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>ТД 2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>ТД 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>ТД 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>ТД 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>ТД 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>ТД 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>ТД 2.18 Процеживание, протираание, замешивание,</p>
--	--

	<p>измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>ТД 2.19Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>ТД 2.20Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>ТД 2.21Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>ТД 2.22Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
--	--

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Согласно действующим нормативным документам федерального уровня, реализация данной Программы профессионального обучения включает следующие **типы контроля** успешности освоения программы обучающимся:

Текущий контроль – это систематическая проверка получаемых знаний и практических навыков слушателей. Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- устный опрос на лекциях, практических занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение рефератов (докладов);
- подготовка презентаций;
- выполнение элементов практической деятельности и др.

Промежуточная аттестация – это процедура выявления соответствия уровня подготовки слушателей требованиям Программы. Проводиться по завершении изучения учебной дисциплины (модуля) (определено учебным планом).

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации студентов являются:

- экзамен по учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, практике;

В процессе обучения успеваемость студентов (знания, умения и навыки) определяются оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Для видов учебной работы, по которым формой контроля является зачет, устанавливаются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценкой освоения результатов профессиональных модулей являются «вид

профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и определяются оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Зачеты проводят за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены и экзамены (квалификационные) за счет выделенного учебным планом времени.

По всем перечисленным видам и формам текущей и промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств, которые включают: контрольные вопросы и типовые задания для зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов, эссе и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Задания текущего контроля успеваемости реализуются как в рамках аудиторных занятий, так и при выполнении самостоятельной работы студентов.

6.1. Оценочные материалы к зачету

По дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ ПОТЕМНЫЕ ТЕСТЫ (И ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ)

Зерномучные товары.

Вопросы	Ответы
1. Установите соответствие между зерновой культурой и видом крупы, которую из нее получают: А. Пшеница Б. Просо В. Ячмень	1. Пшено 2. Перловая 3. Полтавская 4. Овсяная
2. Укажите основной показатель товарного сорта пшеничной муки.	1. Кислотность 2. Зольность 3. Влажность 4. Крупность помола
3. От какого показателя зависят хлебопекарные свойства муки?	1. Воды 2. Золы 3. От содержания клейковины 4. Среди перечисленных нет
4. Установите соответствие между видом хлеба и сроком его реализации: А. Ржаной хлеб Б. Пшеничный хлеб В. Мелкоштучный пшеничный хлеб массой менее 200 г.	1. 24 часа 2. 16 часов 3. 36 часов 4. 8 часов
5. Составьте логическую последовательность операций производства хлеба.	1. Приготовление теста (замес, брожение или созревание) 2. Разделка 3. Выпечка 4. Расстойка тестовых заготовок 5. Подготовка и дозирование сырья
6. Наличием каких веществ объясняется высокая энергетическая ценность зерномучных товаров?	1. Белка 2. Крахмала 3. Сахара 4. Клетчатка

7. Каким помолом получают пшеничную муку обойную?	1. Простым 2. Сортовым 3. Среди перечисленных нет
8. На какие группы делятся макаронные изделия?	1. Не делятся 2. Первую, вторую А, Б, В

9. Какие крупы по форме делятся на номера?	1. Плющенные 2. Дробленые 3. Целыми ядрами
10. Укажите показатели безопасности хлебных изделий.	1. Наличие гормонов 2. Наличие микотоксинов, радиоактивных веществ, пестицидов 3. Наличие нитратов
11. Выберите относительную влажность воздуха для хранения крупы.	1. 70 % 2. 85 % 3. 95 % 4. 80 %
12. Укажите товарные сорта муки ржаной, полученные сортовым помолом.	1. Первый сорт, второй сорт 2. Сеяная, обдирная 3. Обойная, крупчатка
13. Чем обусловлена физиологическая ценность хлеба?	1. Наличием клетчатки 2. Наличием ароматических веществ 3. Жирами 4. Белками
14. Установите соответствие между типом и подтипом макаронных изделий: А. Трубчатые Б. Нитевидные В. Ленточные	1. Лапша 2. Макароны, рожки, перья 3. Вермишель 4. Ракушки, спиральки, косички
15. Каким способом готовят тесто из ржаной муки?	1. Опарным 2. Безопарным 3. На заквасках или заварным способом
16. Укажите вид крупы, которая подразделяется на марки.	1. Перловая 2. Пшено 3. Манная

Флодоовощные товары

Вопросы	Ответы
1. Продолжите ответ: Природные сорта плодов называются...	1. Хозяйственно-ботанические 2. Ампелографические 3. Помологические
2. Расположите томато-продукты по уменьшению массовой доли сухих веществ.	1. Томат-пюре 2. Томат-паста 3. Томатный сок
3. Укажите определяющие показатели качества корнеплодов.	1. Внешний вид, вкус, запах 2. Внешний вид, размер 3. Внешний вид, консистенция
4. К какому классу грибов можно отнести белый гриб?	1. Губчатые 2. Пластинчатые 3. Сумчатые
5. Какое полезное и основное брожение происходит при квашении капусты, солении огурцов?	1. Маслянокислое 2. Молочнокислое 3. Пропионовокислое
6. Установите соответствие между группой и видами овощей: А. Корнеплоды Б. Клубнеплоды В. Десертные	1. Свекла, морковь, репа 2. Картофель, топинамбур, батат 3. Салат, шпинат, щавель 4. Спаржа, ревень, артишок

7. Какие вещества относятся к общим показателям безопасности для плодов и овощей?	1. Пестициды 2. Гормоны 3. Антибиотики
8. Чем объясняется оранжевая окраска моркови?	1. Содержанием каротина 2. Витамином С 3. Наличием минеральных солей
9. Какие вещества преобладают в составе орехоплодных?	1. Углеводы 2. Жиры, белки 3. Вода
10. Расположите огурцы по мере уменьшения их размера.	1. Корнишоны 2. Пикули 3. Зеленцы
11. К какой группе консервов относятся консервы «Зеленый горошек»?	1. Натуральные 2. Закусочные 3. Заправочные
12. Укажите специфический показатель качества картофеля.	1. Содержание крахмала и белка 2. Позеленение 3. Наличие нитратов
13. По энергетической ценности плоды и овощи можно отнести...	1. К высококалорийным 2. К среднекалорийным 3. К низкокалорийным
14. Какая должна быть относительная влажность воздуха для лучшей сохранности картофеля, свеклы, моркови?	1. 70-75 % 2. 85-95 % 3. 100 %
15. Наличием каких веществ объясняется невысокая усвояемость грибов?	1. Наличием экстрактивных веществ 2. Наличием углеводов 3. Наличием клетчатки
16. Какие вещества, входящие в состав лука и чеснока, обладают бактерицидными свойствами?	1. Фитонциды 2. Алкалоиды 3. Пектиновые вещества

Молочные товары

Вопросы	Ответы
1. Выберите правильный ответ: Плотность молока определяют...	1. Жиромером 2. Овоскопом 3. Лактоденсиметром
2. Какой сыр относится к рассольным?	1. Чеддер 2. Сулугуни 3. Рокфор
3. По какой системе определяется товарный сорт масла коровьего?	1. 100-балльной 2. 20-балльной 3. 10-балльной
4. Какой вид молока более устойчив при хранении?	1. Пастеризованное 2. Стерилизованное 3. Топленое
5. Срок хранения творога.	1. Не более 36 часов 2. Не более 24 часов 3. Не более 3 суток

6. В чем выражается кислотность молока?	1. В градусах Тернера 2. В градусах Цельсия 3. В процентах
7. Товарные сорта сладко-сливочного масла.	1. Высший сорт, 1 сорт 2. 1 сорт, 2 сорт 3. Высший сорт, 1 сорт, 2 сорт
8. Установите соответствие между наименованием сыров и группой: А. Швейцарский, Голландский, Российский Б. Рокфор, Адыгейский, Русский камамбер В. Дружба, Янтарь, Лето	1. Переработанные (плавленые) 2. Мягкие сычужные 3. Твердые сычужные 4. Рассольные
9. Укажите жирность сметаны диетической.	1. 30-36 % 2. 10 % 3. 40 %
10. По какой системе определяется товарный сорт твердых сычужных сыров?	1. 20-балльной 2. 10-балльной 3. 100-балльной
11. Сколько времени можно хранить йогурты «живые»?	1. От 3 до 30 дней 2. До 6 месяцев 3. До 1 года
12. С какой целью вводится поваренная соль в масло коровье?	1. Для вкуса 2. Для повышения пищевой ценности 3. Для увеличения сроков хранения
13. Какой кисломолочный продукт содержит небольшое количество этилового спирта?	1. Простокваша 2. Кефир 3. Йогурт
14. Какой продукт является кисломолочным?	1. Творог 2. Кефир 3. Йогурт
15. Выберите сливочное масло, которое не делится на сорта.	1. Несолёное 2. Солёное 3. Вологодское
16. Вставьте пропущенное слово: Жирность ... йогурта составляет 4%; 6%; 8%.	

Яйцо

Вопросы	Ответы
1. Что указывается в маркировке столового яйца?	1. Вид 2. Вид, категория 3. Вид, категория, дата сортировки
2. С помощью какого прибора определяется доброкачественность яиц?	1. Овоскоп 2. Рефрактометр 3. Лактоденсиметр 4. Микроскоп
3. Содержание какого вещества заставляет ограничивать употребление яиц?	1. Пальмитиновая кислота 2. Лецитин 3. Холестерин
4. Вставьте пропущенное слово: Не более 7 суток хранится ... яйцо.	
5. Расположите виды яйца куриного по мере уменьшения высоты воздушной камеры.	1. Столовое 2. Столовое, хранящееся в холодильнике

	3. Диетическое
6. Продолжите ответ: Дефект яйца, при котором желток полностью смешан с белком, называется...	1. Красюк 2. Тумак 3. Мираж

Вкусовые товары

Вопросы	Ответы
1. Укажите товар, в котором содержится алкалоид кофеин.	1. Табак 2. Чай 3. Пряности
2. Сколько сахара содержится в Советском шампанском брют?	1. до 1 % 2. 2-2,5 % 3. 4-4,5 %
3. Чем минеральные воды отличаются от минерализованных?	1. Содержанием минеральных солей 2. Содержанием CO ₂ 3. Происхождением
4. Как маркируется импортный гранулированный чай?	1. СТС 2. DOST 3. ОР
5. Какие вина по цвету отличаются наибольшей терпкостью?	1. Белые 2. Красные 3. Розовые
6. Установите соответствие между наименованием напитка и группой, к которой он относится: А. Вишневый Б. Пепси В. Крем-сода	1. Сокосодержащие 2. Напитки на ароматизаторах 3. Тонизирующие 4. Специального назначения
7. Чем отличаются по качеству различные виды водок?	1. % -ым содержанием спирта 2. Товарным сортом спирта 3. Добавками
8. На какие товарные сорта делится натуральный кофе жареный молотый?	1. Высший сорт, 1 сорт, 2 сорт 2. Высший сорт, 1 сорт 3. Высший сорт
9. Установите соответствие между наименованием пряностей и группой: А. Имбирь, куркума Б. Лавровый лист, розмарин В. Ваниль, перец, кардамон	1. Семенные 2. Корневые 3. Плодовые 4. Лиственные
10. Укажите товар, в котором содержится алкалоид никотин.	1. Чай 2. Кофе 3. Табак
11. К какому классу относится коньяк, имеющий маркировку КВ?	1. Ординарный 2. Марочный 3. Коллекционный
12. В каких винах углекислый газ образуется естественным путем?	1. Шампанских, игристых 2. Шипучих 3. Среди перечисленных нет
13. Гарантийный срок хранения водки обыкновенной.	1. 12 месяцев 2. 6 месяцев 3. 2 года

14. К какой группе пряностей относится корица?	1. Корневые 2. Плодово-семенные 3. Коровые
15. К какому алкогольному напитку можно отнести напиток «Бренди» по составу спирта?	1. Коньяку 2. Джину 3. Виски 4. Мартини
16. Вставьте пропущенное слово: ... чай получают без ферментации.	
17. Расположите виноградные вина по увеличению срока их выдержки, считая его с 1 января следующего за урожаем года.	1. Марочные 2. Молодые 3. Без выдержки 4. Выдержанные 5. Коллекционные
18. Укажите специфический показатель качества пива.	1. Содержание спирта 2. Прозрачность 3. Стойкость пены

Мясные товары

Вопросы	Ответы
1. Укажите реакцию среды созревшего мяса.	1. Щелочная 2. Кислая 3. Нейтральная
2. На сколько категорий по упитанности делится мясо свинины?	1. Три 2. Пять 3. Две
3. Вставьте пропущенное слово: Температура в толще мышц ... мяса составляет – 6°С.	
4. Расшифруйте маркировку на туши птицы ЕЕ.	1. Полупотрошенная 2. Потрошенная 3. Потрошенная с комплектом потрохов и шеей
5. На сколько сортов по упитанности делится мясо птицы?	1. Не делится 2. На три 3. На две
6. Укажите сроки реализации мяса охлажденного в тушах?	1. 48 часов 2. 72 часа 3. 5 суток
7. Вставьте пропущенное слово: На туше ... свинины ставят круглое товароведное клеймо.	
8. Форма товароведного клейма на полутуше говядины I категории.	1. Квадрат 2. Треугольник 3. Круг
9. Какой вид имеет сок свежего охлажденного мяса?	1. Прозрачный 2. Красный 3. Мутный
10. С какой целью в состав колбас добавляют консерванты?	1. Изменить цвет 2. Увеличить сроки реализации 3. Улучшить вкус

11. Укажите форму ветеринарного клейма на туше мяса.	1. Круг 2. Овал 3. Треугольник
12. Продолжите ответ: Говядина делится по упитанности на ...	1. Две категории 2. Пять категорий 3. Три категории

Рыбные товары

Вопросы	Ответы
1. К какому семейству принадлежат кета, горбуша, нерка?	1. Лососевые 2. Карповые 3. Скумбриевые
2. Определите вид посола рыбы, при котором добавляют соль, пряности, сахар?	1. Простой 2. Пряный 3. Маринованный
3. Икра каких рыб называется пробойной?	1. Из осетровых рыб 2. Из лососевых рыб 3. Из частиковых рыб
4. Чем отличается по составу рыба пресноводная от морской и океанической?	1. Содержанием минеральных солей 2. Содержанием жира 3. Содержанием белка
5. В чем особенности приготовления презервов?	1. Рыба бланшируется 2. Не стерилизуются 3. Рыба коптится
6. Выберите показатели безопасности, характерные для рыбы.	1. Содержание нитратов 2. Содержание токсичных элементов, пестицидов 3. Микотоксины
7. Вставьте пропущенное слово: Температура в толще мышц ... рыбы составляет -8°C .	
8. Из какой части рыбы вырабатывается теша?	1. Спинной 2. Боковой 3. Брюшной
9. Установите соответствие между строением скелета и видом рыбы: А. Хрящевые рыбы Б. Хрящекостные рыбы В. Костистые рыбы	1. Осетровые 2. Акулы, скаты 3. Сельдь атлантическая, речной уголь 4. Миноги, миксины
10. Продолжите ответ: Дефект соленой рыбы, хранившейся без тузлука в результате развития слизеобразующейся микрофлоры, называется...	1. Ржавчиной 2. Рапой 3. Омылением
11. Установите соответствие между видом рыбы и ассортиментом икры: А. Икра из осетровых рыб Б. Икра из лососевых рыб В. Икра частиковых и прочих рыб	1. Зернистая и ястычная 2. Пробойная и ястычная 3. Зернистая, паюсная, ястычная 4. Ястычная

12. Дефект, характерный для живой рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снулость 2. Омыление 3. Рапа
13. При какой температуре надо хранить презервы?	<ol style="list-style-type: none"> 1. От 0°C до -5°C 2. От +5°C до +10°C 3. От +10°C до +15°C
14. При какой температуре хранят рыбу охлажденную?	<ol style="list-style-type: none"> 1. От 1°C до +5°C 2. От 0°C до -10°C 3. От -5°C до -10°C
15. Сколько соли должно быть в рыбе горячего копчения?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не более 4,5% 2. 1,5-3% 3. Не более 6%
16. К какому семейству относятся рыбы, имеющие два спинных плавника: первый колючий, боковая линия прямая.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Окуневая 2. Тресковая 3. Скумбриевая
17. Укажите температуру, при которой осуществляется холодное копчение рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не выше 40°C 2. От 50-80°C 3. От 80-180°C
18. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гнилостный запах, отставание мяса от костей 2. Дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах. 3. Загар

ЗАДАНИЯ НА дифференцированный зачет
Вариант № 1

Вопросы	Ответы
1. Как называется совокупность потребительских свойств товара, удовлетворяющих потребности человека?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Градация качества 2. Показатели качества 3. Качество 4. Уровень качества
2. Как называется количественная или качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, образующих ее качество?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Градация качества 2. Показатель качества 3. Контроль качества 4. Оценка качества
3. В чем проявляется свойство безопасности упаковки?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способность упаковки при использовании и утилизации не наносить вреда окружающей среде 2. Содержащиеся в упаковке вредные вещества не могут перейти в товар 3. Способность упаковок одного вида заменить упаковки другого вида 4. Способность сохранять герметичность товара
4. Выберите из перечисленных разновидность количественных потерь.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Естественная убыль 2. Активируемые потери 3. Отходы 4. Все ответы правильные
5. Укажите основной показатель товарного сорта пшеничной муки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кислотность 2. Зольность 3. Влажность

	4. Крупность помола
6. Расположите томаты - продукты по уменьшению массовой доли сухих веществ.	1. Томат-пюре 2. Томат-паста 3. Томатный сок
7. Какой сыр относится к рассольным?	1. Чеддер 2. Сулугуни 3. Рокфор
8. Что указывается в маркировке столового яйца?	1. Вид 2. Вид, категория 3. Вид, категория, дата сортировки
9. Чем минеральные воды отличаются от минерализованных?	1. Содержанием минеральных солей 2. Содержанием CO ₂ 3. Происхождением
10. Укажите реакцию среды созревшего мяса.	1. Щелочная 2. Кислая 3. Нейтральная
11. На сколько категорий по упитанности делится мясо свинины?	1. Три 2. Пять 3. Две
12. Определите вид посола рыбы, при котором добавляют соль, пряности, сахар?	1. Простой 2. Пряный 3. Маринованный
13. Икра каких рыб называется пробойной?	1. Из осетровых рыб 2. Из лососевых рыб 3. Из частиковых рыб

Вариант № 2

Вопросы	Ответы
1. Определите вид деятельности по проверке соответствия фактических показателей качества товаров их базовым значениям.	1. Контроль качества 2. Оценка качества 3. Экспертиза качества 4. Сертификация качества
2. Как называется важнейшая группа показателей качества, означающих отсутствие риска для жизни и здоровья потребителя?	1. Градация качества 2. Безопасность 3. Сохраняемость 4. Экологичность
3. Какова причина естественной убыли большинства потребительских товаров?	1. Усушка 2. Распыл 3. Разлив 4. Дыхание
4. Выберите из перечисленных качественные потери товаров.	1. Естественная убыль 2. Предреализационные потери 3. Отходы 4. Активируемые потери
5. Установите соответствие между зерновой культурой и видом крупы, которую из нее получают: А. Пшеница Б. Просо В. Ячмень	1. Пшено 2. Перловая 3. Полтавская 4. Овсяная

6. К какому классу грибов можно отнести белый гриб?	1. Губчатые 2. Пластинчатые 3. Сумчатые
7. Установите соответствие между группой и видами овощей: А. Корнеплоды Б. Клубнеплоды В. Десертные	1. Свекла, морковь, репа 2. Картофель, топинамбур, батат 3. Спаржа, ревень, артишок
8. Какой вид молока более устойчив при хранении?	1. Пастеризованное 2. Стерилизованное 3. Топленое
9. С помощью какого прибора определяется доброкачественность яиц?	1. Овоскоп 2. Рефрактометр 3. Лактоденсиметр 4. Микроскоп
10. Как маркируется импортный гранулированный чай?	1. СТС 2. DOST 3. ОР
11. Расшифруйте маркировку на туши птицы ЕЕ.	1. Полупотрошенная 2. Потрошенная 3. Потрошенная с комплектом потрохов и шей
12. На сколько сортов по упитанности делится мясо птицы?	1. Не делится 2. На три 3. На две
13. Чем отличается по составу рыба пресноводная от морской и океанической?	1. Содержанием минеральных солей 2. Содержанием жира 3. Содержанием белка

Вариант № 3

Вопросы	Ответы
1. Как называются показатели качества, имеющие решающее значение при оценке качества товаров?	1. Специфические 2. Определяющие 3. Комплексные 4. Единичные
2. К какой группе потребительских свойств и показателей качества товаров относится калорийность пищевых продуктов?	1. Показатели надежности 2. Показатели назначения 3. Эстетические показатели 4. Экологические показатели
3. К какому виду процессов, вызывающих товарные потери относится дыхание?	1. Биологические 2. Биохимические 3. Микробиологические 4. Химические
4. К какому виду процессов, вызывающих товарные потери, относится гниение, плесневение, ослизнение?	1. Биологические 2. Микробиологические 3. Биохимические 4. Физические
5. От какого показателя зависят хлебопекарные свойства муки?	1. Воды 2. Золы 3. От содержания клейковины 4. Среди перечисленных нет

6. Какие вещества относятся к общим показателям безопасности для плодов и овощей?	1. Пестициды 2. Гормоны 3. Антибиотики
7. В чем выражается кислотность молока?	1. В градусах Тернера 2. В градусах Цельсия 3. В процентах
8. По какой системе определяется товарный сорт масла коровьего?	1. 100-балльной 2. 20-балльной 3. 10-балльной
9. Чем отличаются по качеству различные виды водок?	1. %-ым содержанием спирта 2. Товарным сортом спирта 3. Добавками
10. Укажите сроки реализации мяса охлажденного в тушах?	1. 48 часов 2. 72 часа 3. 5 суток
11. Вставьте пропущенное слово: На туше ... свинины ставят круглое товароведное клеймо.	
12. Выберите показатели безопасности, характерные для рыбы.	1. Содержание нитратов 2. Содержание токсичных элементов, пестицидов 3. Микотоксины
13. Из какой части вырабатывается теша?	1. Спинной 2. Боковой 3. Брюшной

Вариант № 4

Вопросы	Ответы
1. К какому виду показателей безопасности относится содержание нитратов в плодоовощной продукции?	1. Общие 2. Специфические 3. Микробиологические 4. Среди перечисленных нет
2. Определите градацию качества товара, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям?	1. Нестандартный 2. Стандартный 3. Условно пригодный 4. Отход
3. К какому виду процессов, вызывающих товарные потери, относится потемнение, окисление, прогоркание?	1. Химические 2. Биохимические 3. Физические 4. Биологические
4. Какой срок хранения характерен только для продовольственных товаров?	1. Срок хранения 2. Срок реализации 3. Срок годности 4. Гарантийный срок изготовления
5. Укажите показатели безопасности хлебных изделий.	1. Наличие гормонов 2. Наличие микотоксинов, радиоактивных веществ, пестицидов 3. Наличие нитратов

6. Расположите огурцы по мере уменьшения их размера.	1. Корнишоны 2. Пикули 3. Зеленцы
7. Установите соответствие между наименованием сыров и группой: А. Швейцарский, Голландский, Российский Б. Рокфор, Адыгейский, Русский камамбер В. Дружба, Янтарь, Лето Г. Сулугуни	1. Переработанные (плавленые) 2. Мягкие сычужные 3. Твердые сычужные 4. Рассольные
8. Вставьте пропущенное слово: Не более 7 суток хранится ... яйцо.	
9. К какому классу относится коньяк, имеющий маркировку КВ?	1. Ординарный 2. Марочный 3. Коллекционный
10. Форма товароведного клейма на полутуше говядины I категории.	1. Квадрат 2. Треугольник 3. Круг
11. Какой вид имеет сок свежего охлажденного мяса?	1. Прозрачный 2. Красный 3. Мутный
12. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?	1. Гнилостный запах, отставание мяса от костей 2. Дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах. 3. Загар
13. Установите соответствие между видом рыбы и ассортиментом икры: А. Икра из осетровых рыб Б. Икра из лососевых рыб В. Икра частиковых и прочих рыб	1. Зернистая и ястычная 2. Пробойная и ястычная 3. Зернистая, паюсная, ястычная 4. Ястычная

Вариант № 5

Вопросы	Ответы
1. К какому виду показателей безопасности относится содержание токсичных элементов в пищевых продуктах?	1. Общие 2. Специфические 3. Микробиологические 4. Среди перечисленных нет
2. Определите градации качества стандартной продукции.	1. Сорта 2. Условно пригодная продукции 3. Отход 4. Опасный товар
3. Какой срок хранения товаров не может продлеваться торговой организацией?	1. Срок годности 2. Срок хранения 3. Срок эксплуатации 4. Правильного ответа нет
4. Какой документ регламентирует сроки хранения особо скоропортящихся товаров?	1. Сертификат 2. Качественное удостоверение 3. САНПиН 4. Правильного ответа нет
5. На какие группы делятся макаронные изделия?	1. Не делятся 2. Первую, вторую 3. А, Б, В

6. Какая должна быть относительная влажность воздуха для лучшей сохранности картофеля, свеклы, моркови?	1. 70-75 % 2. 85-95 % 3. 100 %
7. Сколько времени можно хранить йогурты «живые»?	1. От 3 до 30 дней 2. До 6 месяцев 3. До 1 года
8. С какой целью вводится поваренная соль в масло коровье?	1. Для вкуса 2. Для повышения пищевой ценности 3. Для увеличения сроков хранения
9. Расположите виды яйца куриного по мере уменьшения высоты воздушной камеры.	1. Столовое 2. Столовое, хранящееся 3. Диетическое
10. К какой группе пряностей относится корица?	1. Корневые 2. Плодово-семенные 3. Коровые
11. С какой целью в состав колбас добавляют консерванты?	1. Изменить цвет 2. Увеличить сроки реализации 3. Улучшить вкус
12. Укажите форму ветеринарного клейма на туше мяса.	1. Круг 2. Овал 3. Треугольник
13. Дефект, характерный для живой рыбы.	1. Снулость 2. Омыление 3. Рапа

Вариант № 6

Вопросы	Ответы
1. Восстановите правильную последовательность определения показателей органолептического контроля качества готовой продукции	1. Вкус и запах 2. Внешний вид 3. Цвет 4. Консистенция
2. Выберите виды дефектов товаров по степени их значимости.	1. Явные, скрытые 2. Критические, значительные, малозначительные 3. Технологические, предреализационные 3. Устранимые, неустраняемые
3. Как называется правило, устанавливающее требования к совместному хранению товаров?	1. Правило безопасности 2. Правило эффективности 3. Правило товарного соседства 4. Правильного ответа нет
4. Каким прибором измеряют относительную влажность воздуха в складских помещениях?	1. Термометром 2. Психрометром 3. Барометром 4. Ареометром
5. Установите соответствие между типом и подтипом макаронных изделий: А. Трубчатые Б. Нитевидные В. Ленточные	1. Лапша 2. Макароны, рожки, перья 3. Вермишель 4. Ракушки, спиральки, косички
6. Выберите относительную влажность воздуха для хранения крупы.	1. 70 % 2. 85 %

	3. 95 % 4. 80 %
7. Какой продукт является кисломолочным?	1. Творог 2. Кефир 3. Йогурт
8. Продолжите ответ: Дефект яйца, при котором желток полностью смешан с белком, называется...	1. Красюк 2. Тумак 3. Мираж
9. Что такое ферментация чая?	1. Окисление и брожение сока чайного листа под действием окисления воздуха и сушки 2. Удаление влаги 3. Скручивание чайного листа
10. Продолжите ответ: Говядина делится по упитанности на ...	1. Две категории 2. Пять категорий 3. Три категории
11. Укажите реакцию среды созревшего мяса.	1. Щелочная 2. Кислая 3. Нейтральная
12. При какой температуре хранят рыбу охлажденную?	1. От 1°C до +5°C 2. От 0°C до -10°C 3. От -5°C до -10°C
13. Сколько соли должно быть в рыбе горячего копчения?	1. Не более 4,5% 2. 1,5-3% 3. Не более 6%

Вариант № 7

Вопросы	Ответы
1. К какому виду дефектов относится бомбаж консервов?	1. Скрытый, малозначительный 2. Явный, значительный 3. Явный, критический 4. Скрытый, критический
2. К какому виду товарных потерь следует отнести усушку, раструску, распыл, разлив?	1. Естественная убыль 2. Предреализационные потери 3. Качественные потери
3. Какой срок хранения характерен только для продовольственных товаров?	1. Срок хранения 2. Срок реализации 3. Срок годности 4. Гарантийный срок изготовления
4. Укажите основной показатель товарного сорта пшеничной муки.	1. Кислотность 2. Зольность 3. Влажность 4. Крупность помола
5. На какие группы делятся макаронные изделия?	1. Не делятся 2. Первую, вторую 3. А, Б, В
6. Укажите специфический показатель качества картофеля.	1. Содержание крахмала и белка 2. Позеленение 3. Наличие нитратов
7. Какие вещества относятся к общим показателям безопасности для плодов и овощей?	1. Пестициды 2. Гормоны 3. Антибиотики

8. Выберите сливочное масло, которое не делится на сорта.	1. Несолёное 2. Солёное 3. Вологодское 4. Топлёное
9. В каких винах углекислый газ образуется естественным путем?	1. Шампанских, игристых 2. Шипучих 3. Среди перечисленных нет
10. Расположите виноградные вина по увеличению срока их выдержки, считая его с 1 января следующего за урожаем года.	1. Марочные 2. Молодые 3. Без выдержки 4. Выдержанные 5. Коллекционные
11. Укажите специфический показатель качества пива.	1. Содержание спирта 2. Прозрачность 3. Стойкость пены
12. Какую температуру имеет в толще мышц мороженное мясо?	1. 0 С 2. - 4 С 3. не ниже - 6 С
13. Укажите форму ветеринарного клейма на туше мяса.	1. Круг 2. Овал 3. Треугольник

ОТВЕТЫ

№ варианта	1	2	3	4	5	6	7
1	3	1	2	2	1	2341	3
2	2	2	2	2	1	2	1
3	2	1	1	1	1	3	2
4	1	4	2	2	3	2	2
5	2	А3,Б1,В2	3	2	3	А2,Б3,В1	3
6	213	1	1	312	2	1	3
7	2	А1,Б2,В3	1	А3,Б2,В1,Г4	1	123	1
8	2	2	2	Диетические	3	1	4
9	3	2	3	2	213	1	1
10	2	1	2	10	3	1	23415
11	2	2	Беконная	1	2	2	3
12	2	3	2	1	2	1	3
13	3	1	3	А3,Б1,В2	1	2	2

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

- к зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все практические работы по дисциплине;
- зачет проводится для всей группы одновременно в письменной форме: выполнить тест из 13 вопросов;
- количество вариантов задания – каждому 1;
- всего разработано 7 вариантов заданий;
- время выполнения задания - не более 45 мин.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка «ЗАЧТЕНО» выставляется, если обучающийся дал 13-8 правильных ответов, т.е. допустил не более 5 ошибок в тесте.

Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» выставляется, если обучающийся дал 1-7 правильных ответов, т.е. допустил более 6 ошибок в тесте.

Материалы к зачету по дисциплине «Охрана труда»

1. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ контрольные вопросы

Введение

Понятие об охране труда и технике безопасности.

Нормативно – правовая база охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.

Государственная политика в области охраны труда.

Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.

Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.

Обеспечение охраны труда

Государственное управление охраной труда, надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда.

Государственная техническая инспекция, права государственных инспекторов труда.

Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.

Ответственность за нарушение требований охраны труда.

Организация охраны труда в предприятиях (организациях)

Служба охраны труда в (организациях) комитеты охраны труда.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.

Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.

Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.

Обучение и инструктирование по технике безопасности в области охраны труда, оформление документации.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие и причины.

Классификация несчастных случаев на производстве.

Порядок расследования и документальное оформление несчастных

случаев в организациях.

Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.

Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

Первая помощь при механических травмах и поражениях холодильными агентами.

Условия труда и их влияние на организм человека

Условия труда и производственная санитария, основные понятия.

ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статья 14, 20, 22, 24-27. ФЗ №181 от 17.07.1999 г. «Об основах охраны труда в РФ» ст. 16.19.

Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях общественного питания, их виды.

Санитарные нормы условий труда.

Влияние условий труда на организм человека.

Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия.

Микроклимат в предприятии, требования производственной санитарии к нему.

Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников общественного питания.

Санитарная специальная одежда, ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования.

Вредные производственные факторы

Вредные производственные факторы, предельно допустимый уровень.

Классификация вредных производственных факторов.

Краткая характеристика вредных производственных факторов: шум, вибрация, электромагнитные излучения, требования санитарных правил и норм.

Межотраслевые правила по охране труда в предприятиях.

Приборы для контроля и средства защиты от вредных производственных факторов, их виды.

Требования к охране окружающей среды.

Общие требования техники безопасности

Требования к технике безопасности при проектировании и содержании предприятия.

Требования к технологическим процессам.

Требования к организации рабочих мест на предприятиях.

Электробезопасность

Электробезопасность: понятие, виды поражения электротоком.

Классификация помещений предприятий по степени электроопасности, мероприятия по обеспечению электробезопасности.

Технические средства защиты человека от поражения электротоком, понятие и назначение.

Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации.

Статическое электричество и способы защиты от его воздействия.

Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.

Оказании первой доврачебной помощи при поражении человека электрическим

ТОКОМ.

Пожарная безопасность

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.

Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности».

Организация пожарной охраны в предприятиях.

Пожарная безопасность зданий и сооружений.

Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.

Противопожарный инструктаж, его виды, сроки проведения, документальное оформление.

Противопожарный режим, содержание территории предприятия, его помещений и оборудования.

Действия администрации и работников предприятий при возникновении пожаров.

Основные причины возникновения пожаров в предприятиях.

Способы тушения пожаров.

Огнетушители, их типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.

Пожарный инвентарь, его характеристика.

Противопожарное водоснабжение: спринклерные и дренчерные установки, особенности устройства и применения.

Средства пожарной сигнализации и связи, их типы и назначение.

Техника эксплуатации безопасности при эксплуатации оборудования

Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию.

Опасные зоны торгового оборудования, их защита.

Правила техники безопасности, при эксплуатации различных типов торгово- технологического оборудования.

Типовые инструкции по охране труда.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАЧЕТА

Вариант № 1

<i>Задания</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Напишите ответ. Как называется часть рабочей зоны, в которой постоянно или временно находятся работающие в процессе трудовой деятельности?	
2. К какой группе вредных производственных факторов относится запыленность рабочей зоны?	1. Химические 2. Физические 3. Биологические
3. К какой группе вредных производственных факторов относится вибрация?	1. Химические 2. Физические 3. Биологические
4. Выберите предельно допустимый уровень шума в производственных помещениях	1. 80 дБ 2. 65 дБ 3. 85 дБ
5. Какое напряжение является опасным для человека, работающего в неопасном помещении?	1. 12 В 2. 36 В 3. 24 В

6. Кто проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте?	1. Заведующая отделом 2. Руководитель предприятия 3. Инженер по ТБ
7. Выберите предельно допустимую скорость движения воздуха в рабочей зоне зимой	1. 0,3- 0,5 м/сек 2. 0,5- 0,7 м/сек 3. 0,1-0,3 м/сек
8. Закончите фразу, выбрав правильный ответ. Для человека опасным является электрический ток напряжением ...	1. 6 В 2. 36 В 3. 12 В 4. 24В
9. Выберите предельно допустимую в летнее время температура воздуха на рабочем месте	1. 28°C 2. 30°C 3. 25 °С
10. Несчастный случай на производстве оформляют актом по форме Н-1 в ... экземплярах	1. 3 экз. 2. 2 экз. 3. 4 экз.
11. С какого возраста допускаются к эксплуатации электроустановок?	1.14 лет 2.16 лет 3.18 лет
12. При смертельном групповом несчастном случае на производстве сообщение в прокуратуру обязательно?	1. Да 2. Нет
13. К какому типу относится огнетушитель ОХП-10?	1. Углекислотный 2. Химический пенный 3. Воздушно- пенный
14. Кто отвечает за охрану труда на предприятии?	1. Начальник участка 2. Инженер по ТБ 3. Работодатель
15. Каковы нормы подъема тяжестей для женщин вручную?	1. 10 кг 2. 15 кг 3. 20 кг

Ситуация

В предприятии «Х» по изготовлению и продаже кондитерских изделий в октябре текущего года кондитеры работали по 15 часов в день, имея два выходных дня в неделю.

1. Проанализируйте режим работы персонала на соответствие Трудовому кодексу Российской Федерации
2. Предложите режим работы персонала, соответствующий требованиям ТК РФ.

Вариант № 2

Задание	Варианты ответов
1. Напишите правильный ответ. Как называется пространство высотой до 2,2 м. над уровнем пола, на котором находятся места постоянного или временного пребывания работающего?	
2. К какой группе вредных производственных факторов относят загазованность рабочей зоны?	1. Химические 2. Физические 3. Психофизиологические
3. К какой группе вредных производственных факторов относят шум?	1. Биологические 2. Физические 3. Химические
4. Напишите правильный ответ. Какой вид травмы может быть результатом воздействия на человека инфракрасного излучения?	
5. Выберите правильный ответ. К какой группе помещений по степени электрической	1. Особо опасным 2. Повышенной опасности

опасности относится Торговый зал для обслуживания потребителей?	3. Неопасным
6. Кто проводит вводный инструктаж по технике безопасности?	1. Работодатель 2. Инженер по ТБ 3. Начальник участка
7. Выберите предельно допустимую скорость движения воздуха летом	1. 0,1- 0,25 м/сек 2. 0,3-0,5 м/сек 3. 0,5-0,7 м/сек
8. Выберите два правильных ответа Что необходимо сделать до приезда врача при ожогах электрическим током?	1. Обработать пораженный участок зеленкой 2. Обработать противожоговой мазью, наложить стерильную повязку
9. Выберите предельно допустимые нормы температуры в зимнее время на рабочем месте	1. 25-28 ° С 2. 17-23° С 3. 28-30°С
10. В какие сроки расследуют несчастный случай на производстве	1. 72 часа 2. 24 часа 3. 10 дней
11. С какого возраста принимают на работу подростков?	1. 18 лет 2. 16 лет 3. 14 лет
12. Родственники погибшего при несчастном случае На производстве, имеют право участвовать в расследовании?	1. Да 2. Нет
13. Выберите стационарные средства пожаротушения	1. Ящик с песком 2. Спринклерные и дренчерные установки 3. Огнетушитель ОУ-25
14. Какое оборудование подведомственно Технадзору в торговом предприятии?	1. Лифты, краны, лебедки 2. Весы 3. Холодильное оборудование
15. Какова продолжительность отпуска работника до 18 лет?	1. 24 календарных дней 2. 28 календарных дней 3. 31 календарный день

Ситуация

Государственным инспектором по охране труда при проверке предприятия о.п. «Х» было установлено, что в течение 2-х лет в предприятии не проводились с персоналом инструктажи по охране труда.

1. Укажите виды и сроки проведения инструктажей по охране труда в данном предприятии.

2. К какой ответственности будет привлечен руководитель предприятия за нарушение правил по охране труда?

Вариант № 3

Вопросы	Варианты ответов
1. Напишите правильный ответ. Каким документом оформляется целевой инструктаж по технике безопасности?	

2. Как часто проводят обучение техническому минимуму?	1. Ежегодно 2. Ежеквартально 3. Один раз в два года
3. Какое напряжение является для человека неопасным?	1. до 12 В 2. до 36 В 3. до 24 В
4. Выберите допустимые нормы температуры в зимнее время на рабочем месте	1. 23 - 24 °С 2. 17 - 23 °С 3. 25 - 28 °С
5. К какой группе опасных производственных факторов относятся острые кромки в оборудовании?	1. Химические 2. Физические 3. Биологические
6. Напишите, кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
7. Как часто подростки до 18 лет подлежат медицинскому осмотру?	1. Ежеквартально 2. Один раз в шесть месяцев 3. Ежегодно
8. В чем заключается административная ответственность за нарушение правил и норм по охране труда?	1. Наложение штрафа 2. органами надзора 3. Выговор, строгий выговор 4. Понижение в должности
9. Выберите продолжительность отпуска женщинам по беременности и родам без отклонений?	1. 56 календарных дней 2. 70 календарных дней 3. 86 календарных дней
10. Выберите допустимый уровень шума в административных помещениях	1. 30-40 дБ 2. 40-50 дБ 3. 65-75 дБ
11. Напишите правильный ответ На какие две группы делят негативные факторы, возникающие в рабочей зоне?	
12. К каким мерам по улучшению условий труда относят медицинские осмотры, лечебное и профилактическое питание?	1. Лечебно-профилактическим 2. Санитарно-гигиеническим 3. Техническим
13. К какой группе вредных производственных факторов относят умственное перенапряжение?	1. Биологические 2. Физические 3. Психофизиологические
14. В каком документе изложены основные направления государственной политики в области охраны труда?	1. В Конституции РФ 2. В Федеральном законе «Об основах охраны труда РФ» 3. В Трудовом Кодексе РФ
15. Кто осуществляет надзор за правильностью устройства и безопасностью эксплуатации электрических и теплоиспользующих установок?	1. Госэнергонадзор 2. Госгортехнадзор 3. Гострудинспекция

Ситуация

В овощном цехе столовой, который расположен в подвальном помещении, температура воздуха зимой опускалась до 10°С.

1. Как отразится этот фактор на здоровье работников цеха? Внесите Ваши предложения по улучшению условий труда в данном предприятии.

2. Определите ответственность руководителя данного предприятия.

Вариант № 4

Задание	Варианты ответов
1. В какие сроки проводят повторный инструктаж по Т Б?	1. 2 раза в год 2. Ежеквартально 3. Ежегодно
2. Как называется производственный фактор, вызывающий ухудшение здоровья человека?	
3. Закончите фразу. Травма, связанная с поездкой на работу или с работы транспортом работодателя называется...	1. Несчастным случаем на производстве 2. Механической 3. Бытовой
4. К какой группе относят меры, направленные на обеспечение санитарии и гигиены?	1. Лечебно-профилактические 2. Санитарно-гигиенические 3. Организационные
5. В какие сроки расследуют несчастный случай на производстве со смертельным исходом?	1. 3сутки 2. 10 дней 3. 15 дней
6. С какого возраста подростков на работу принимают?	1. 18 лет 2. 16 лет 3. 14 лет
7. Адвокат погибшего при несчастном случае на производстве имеет право на участие в расследовании?	1. Да 2. Нет
8. Выберите предельный уровень шума в торговом зале	1. 70-80 дБ 2. 60- 65 дБ 3. 40- 50 дБ
9. Каким прибором контролируют влажность воздуха?	1. Психрометром 2. Термометром 3. Кататермометром
10. Каким типом огнетушителей тушат электроустановки под напряжением при пожаре?	1. Водой 2. Порошковым огнетушителем 3. Углекислотным огнетушителем 4. Химическим-пенным
11. К какой группе производственных факторов относится инфракрасное излучение?	1. К физическим 2. К химическим 3. К психофизиологическим
12. Что вызывает виброблезнь организма человека?	1. Шум 2. Акустические колебания 3. Вибрация
13. Как называется поражение человека электротоком через ноги?	1. Напряжением прикосновения 2. Напряжением шага

14. К какой группе помещений по степени электроопасности относят помещения с высокой температурой?	1. К помещениям повышенной опасности 2. К помещениям особо опасным 3. К помещениям без повышенной опасности
15. Выберите два правильных ответа Что необходимо сделать при ожоге серной кислотой?	1. Промыть струей холодной воды 2. Обработать 2 % раствором лимонной кислоты 3. Промыть щелочным раствором (питьевой соды) или мыльной водой

Ситуация

В предприятии «Кулинарный магазин» рабочее место продавца организовано между двумя холодильными прилавками-витринами, агрегаты которых издают при работе шум по уровню более 90 дБ.

1. Установите соответствие фактического уровня шума, требованиям нормативных документов
2. Укажите влияние шума на организм человека.

Вариант № 5

Вопросы	Варианты ответов
1. К какому типу травм относятся ожоги электрическим током?	1. Химические 2. Термические 3. Механические
2. Продолжите ответ. Что необходимо сделать до приезда врача при вывихах?	
3. Какая ответственность должностных лиц предусмотрена за нарушение правил и норм по охранетруда без тяжелых последствий?	1. Административная 2. Материальная 3. Дисциплинарная
4. Кто осуществляет надзор и контроль за безопасной эксплуатацией сосудов под давлением?	1. Роспотребнадзор 2. Госэнергонадзор 3. Госгортехнадзор
5. Чье согласие требуется для приема подростков на работу с 14 лет?	1. Родителей 2. Профсоюза 3. Гострудинспекции
5. Выберите правильный ответ. В какие сроки перезаряжают углекислотные огнетушители?	1. Ежегодно 2. Один раз в два года 3. Только после использования.
7. Гроза может спровоцировать пожар?	1. Нет 2. Да
8. К каким средствам защиты от электрического тока относятся диэлектрические перчатки?	1. Общим 2. Индивидуальным
9. Закончите фразу. Отпуск подросткам предоставляется ...	1. Летом 2. Зимой 3. В удобное для подростка время
10. Выберите допустимые нормы уровня шума в производственных помещениях	1. 75-80 дБ 2. 60-65 дБ 3. 40-50 дБ

11. К каким законодательным актам относятся стандарты системы ССБТ?	1. Единым 2. Отраслевым 3. Межотраслевым
12. Напишите правильный ответ. Как называется автоматическое поддержание в помещениях заданных параметров микроклимата?	
13. Для чего устраивают брандмауэры?	1. Для исключения распространения пожара по вертикали здания 2. Для разделения 3. Для пропуска паровоздушной смеси, но препятствия распространению пламени.
14. Как часто освидетельствуют грузоподъемные машины, находящиеся в эксплуатации?	1. Ежегодно 2. Через 3 года 3. Через 5 лет 4. Ежедневно
15. Каким образом осуществляется естественная вентиляция?	

Ситуация

В горячем цехе столовой, из-за неисправности приборов электрической плиты, одна конфорка постоянно была нагрета до покраснения.

1. Какой опасный фактор возникает в этой ситуации и какое влияние оказывает на организм человека?
2. Определите степень ответственности работодателя и самих работников.

Вариант № 6

Вопросы	Варианты ответов
1. В какие сроки предоставляется отпуск подросткам до 18 лет?	1. Через 11 месяцев 2. Через 6 месяцев 3. До истечения 6-ти месяцев
2. С помощью какого прибора контролируют температуру воздуха в помещении?	1. Манометром 2. Термометром 3. Психрометром
3. Выберите тип огнетушителя ОХВП-10	1. Химический воздушно-пенный 2. Химический порошковый 3. Химический пенный
4. В чем заключается материальная ответственность за нарушение правил и норм по охране труда?	1. Наложение штрафа органами надзора 2. Лишение премии 3. Выплаты из заработной платы виновных в нарушении правил по охране труда.
5. Как часто подростки до 18 лет проходят медицинский осмотр?	1. Один раз в два года 2. Ежегодно 3. Один раз в 6 месяцев

6. Какая организация ежегодно испытывает лифты грузовые?	1. Росгортехнадзор 2. Росэнергонадзор 3. Роспожнадзор
7. К какой группе наказания относят понижение в должности?	1. Дисциплинарное 2. Материальное 3. Административное
8. Как часто проводят освидетельствование лифтов грузовых?	1. Один раз в два года 2. Один раз в 6 месяцев 3. Ежегодно 4. Ежедневно
9. Какое включение человека в электросеть наиболее опасно?	1. Однофазное 2. Двухфазное
10. Выберите комиссию при несчастном случае со смертельным исходом	1. Представитель администрации, технический инспектор, доверенное лицо пострадавшего. 2. Инженер по ТБ, представитель профсоюза, начальник участка, страховой агент, родственник пострадавшего. 3. Представитель
11. Выберите допустимые нормы влажности воздуха в летнее время на рабочем месте?	1. 70-75 % 2. 40-50% 3. 60-70 %
12. Выберите продолжительность рабочего дня подростков от 16 до 18 лет	1. 7 часов 2. 6 часов 3. 4 часа 4. 5 часов
13. Закончите фразу. Дренчерная установка относится к ...	1. Переносному средству пожаротушения 2. Передвижному средству пожаротушения 3. Стационарному средству пожаротушения
14. Государственный санитарный надзор осуществляет контроль за здоровьем работающих на производстве?	1. Да 2. Нет
15. Каким прибором контролируется скорость движения воздуха?	1. Манометром 2. Термометром 3. Кататермометром

Ситуация

Дворник кафе «Золушка», расположенного в жилом доме, решил сжечь мусор, содержащий полиэтиленовую пленку, во дворе. Жильцы дома вызвали противопожарную

охрану.

1. Проанализируйте правомерность действий дворника и жильцов дома.
2. Какой ущерб будет причинен экологии данного района?

Вариант № 7

Вопросы	Варианты ответов
1. Напишите известные вам виды переломов	
2. Выберите правильный ответ. Как называется вентиляция для подачи свежего воздуха в помещение?	1. Приточно - вытяжная 2. Приточная 3. Вытяжная
3. Выберите правильный ответ. К какой группе вредных производственных факторов относится фиксированная неудобная поза во время работы?	1. Химические 2. Физические 3. Психфизиологические 4. Биологические
4. К какой группе относится знак «курить нельзя»?	1. Предупреждающим 2. Запрещающим 3. Предписывающим
5. Закончите фразу. Фактор, воздействие которого на человека приводит к травме, называется...	1. Рискованным 2. Опасным 3. Вредным
6. К какой группе мер по созданию здоровых и безопасных условий относят организацию труда и отдыха работников?	1. Технические 2. Организационные 3. Санитарно-гигиенические
7. Напишите правильный ответ. Какой вид травмы вызывает падение на скользких поверхностях?	
8. Шум на производстве может спровоцировать травму?	1. Да 2. Нет
9. Закончите фразу. Металлизацию кожи вызывает ...	1. Электротравма 2. Химическая травма 3. Механическая травма
10. На сколько типов классифицируют вредные вещества по характеру воздействия на человека?	1. 2 2. 3 3. 6
11. Как называется беспламенное горение твердого раскаленного вещества, излучающего тепло и свет?	1. Возгоранием 2. Самовозгоранием 3. Тлением
12. К каким средствам защиты относится изоляция проводов?	1. К общетехническим 2. К индивидуальным
13. Расшифруйте маркировку огнетушителя ОУБ-7?	1. Химический пенный 2. Углекислотный – бромэтиловый 3. Углекислотный
14. На сколько классов подразделяются производственные факторы?	1. 2 2. 3 3. 4
15. Закончите фразу. Число несчастных случаев, приходящихся на 1000 работающих за год, называется коэффициентом....	1. Тяжести 2. Частоты 3. Нетрудоспособности

Ситуация

В кафе «Вечерний» повар решил растопить свиное сало в жарочном шкафу электрической плиты, что привело к пожару и причинению ущерба предприятию.

1. Проанализируйте, какие противопожарные правила были нарушены при выполнении этого технологического процесса?
2. Какой огнетушитель необходимо использовать при тушении этого пожара? Аргументируйте Ваш выбор.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Условия допуска к зачету: к зачету допускаются обучающиеся, выполнившие две практические работы по дисциплине и получившие по ним зачет

- зачет проводится индивидуально, устно;
- на зачете обучающемуся предлагается вариант из двух заданий: тест из пятнадцати вопросов и ситуация;
- всего разработано 7 вариантов;
- время выполнения задания – 45 мин;
- каждому обучающемуся выдается один вариант.

Перечень нормативных документов, разрешенных к использованию:

- ТК РФ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка «Зачтено» ставится, если обучающийся из 15-ти представленных вопросов теста дал 9-15 верных ответов, т.е. допустил не более 6 ошибок и при решении практической ситуации, имитирующей профессиональную деятельность, проявил умения

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Оценка «Не зачтено» ставится, если обучающийся из 15-ти представленных вопросов теста дал 8 и менее верных ответов, но правильно выполнил ситуацию, либо дал 15-9 правильных ответов на вопросы теста, но не справился с ситуацией (дал неправильный или поверхностный ответ на задание).

Эталоны ответов на тест

	1	2	3	4	5	6	7
1	Раб. место	Раб. зона	допуском	3	2	3	Открытые, закрытые
2	1	1	1	Вредный	повязка	2	2

3	2	2	1	2	3	1	3
4	1	ожог	2	2	3	3	1
5	3	3	2	3	1	2	2
6	1	2	Правит.	3	3	1	2
7	3	2	3	1	2	1	механич
8	2	3	1	2	2	3	1
9	1	2	2	1	3	2	1
10	2	1	2	3	1	1	3
11	3	3	группы	1	3	3	3
12	1	1	1	3	Кондиционер	2	1
13	2	2	3	2	2	3	2
14	3	1	2	1	1	1	3
15	1	3	1	3	Разница давления	3	2

Материалы к зачету

по дисциплине «Физиология питания, санитария, гигиена»

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

Контрольные вопросы.

Раздел 1. Основы микробиологии

Краткий исторический обзор развития микробиологии

Бактерии: строение, размножение, систематика

Плесневые грибы: строение, размножение, классификация

Дрожжи: строение, размножение, классификация

Ультрамикробы

Химический состав микробной клетки, ферменты

Питание микробов: аутоотрофы и гетеротрофы

Дыхание микробов: аэробы и анаэробы

Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое

Аэробные окислительные процессы

Гниение: сущность, возбудители, роль в природе

Влияние физических факторов на микробы

Влияние химических факторов на микробы

Влияние биологических факторов на микробы

Микрофлора воды

Микрофлора почвы

Микрофлора воздуха

Микрофлора тела человека

Патогенные микробы: понятие, сущность, биологические особенности

Учение об инфекции

Иммунитет, его виды

Микрофлора мясных продуктов

Микрофлора рыбных продуктов

Микрофлора молочных продуктов

Микрофлора яичных продуктов

Микрофлора плодов и овощей

Микрофлора зерномучных товаров

Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов: понятие, номенклатура,

влияние на качество и сохраняемость

Кишечные инфекции: характеристика возбудителей, источники, профилактика

Зоонозы: характеристика возбудителей, источники, профилактика

Пищевые отравления грибковой природы

Пищевые отравления немикробного происхождения

Гельминтозы

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Личная гигиена работников общественного питания

Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий

Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов в общественном питании

Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

Санитарное законодательство

Типовые ситуации

В холодном цехе повар режет вареные овощи на доске с маркировкой «МС». Допустимо ли это? Санитарные требования к приготовлению салатов из вареных и сырых овощей.

На производстве не проводят бракераж. Допустимо ли это? Правила оформления бракеражного журнала.

Шеф-повар дал разрешение на реализацию вчерашнего гарнира «Пюре картофельное». Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации гарниров.

Шеф-повар дал разрешение на реализацию вчерашнего супа «Борщ из свежей капусты с картофелем». Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации супов.

На производстве не производится гидро-механическая кулинарная обработка яиц, их дезинфекция. Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке яиц?

В холодном цехе при приготовлении холодных закусок используют промытую в овощном цехе, но не обработанную в холодном цехе зелень. Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке зелени и зеленого лука.

На раздаче температура подачи супа поддерживается 80 С. Допустимо ли это? Санитарные требования к подготовке и хранению мяса, рыбы, сметаны для подачи супов.

В холодном цехе повар режет вареные овощи на доске с маркировкой «МС». Допустимо ли это? Санитарные требования при работе в холодном цехе.

На раздаче реализуются блюда в течении трех часов. Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации готовых блюд.

В кондитерском производстве обработка яиц осуществляется в четырех ваннах. Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке яиц в кондитерском производстве.

Повар мясного цеха работает без колпака. Допустимо ли это? Гигиенические требования к санитарной одежде и личной гигиене повара.

Повар холодного цеха работает с гнойными порезами на руках. Допустимо ли это? Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в холодном цехе.

Повар на кухне работает с признаками заболевания ангиной. Допустимо ли это? Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в овощном цехе.

Мойщик посуды моет тарелки ручным способом в трех ваннах. Допустимо ли это? Санитарные требования к мытью столовой посуды.

На производство поступили яйца с трещинами. Ваши действия при приемке товара.

Санитарные требования к приемке яиц.

В холодильнике холодного цеха лоток со сливочным маслом поставлен рядом с сельдью. Допустимо ли это? Правила соблюдения принципа «соседства» при хранении продуктов в холодильном шкафу мясного цеха на предприятии общественного питания.

В мясном цехе размораживают мясо на производственном столе. Допустимо ли это? Санитарные требования к дефростации и гидромеханической обработке мяса.

ЗАДАНИЯ НА ЗАЧЕТ

Тесты

ВАРИАНТ 1

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Продолжите ответ: Бактерии – это...	1. Внутриклеточные паразиты 2. Одноклеточные микробы 3. Многоклеточные микробы
2. При каком способе обработки пищевых продуктов погибают споры микробов?	1. Пастеризация 2. Стерилизация 3. Леофильная сушка
3. Какие микроорганизмы способны передвигаться с помощью жгутиков?	1. Бактерии 2. Плесневые грибы 3. Вирусы
4. Что происходит с микробной клеткой, когда пищевые продукты консервируют сахаром и солью?	1. Плазмолиз 2. Плазмолизис 3. Тургор
5. Какое брожение является окислительным процессом?	1. Спиртовое 2. Маслянокислое 3. Уксуснокислое
6. Что означает вирулентность микроба?	1. Способность к токсинообразованию 2. Степень болезнетворного действия 3. Способность вызвать определенную болезнь
7. Какие пищевые инфекции, передаются человеку от больного мяса и молока?	1. Дизентерия, брюшной тиф, холера 2. Бруцеллез, туберкулез, ящур 3. Ботулизм, стафилококковые отравления
8. Какое токсическое вещество содержится в позеленевшем масле?	1. Фазин 2. Фагин 3. Соланин
9. Какие инфекции имеют инкубационный период?	1. Пищевые инфекции 2. Пищевые отравления 3. Зоонозы
10. Какова допустимая относительная влажность воздуха в горячем цехе и моечных отделениях?	1. 60-70% 2. 40-60% 3. 80-90%
11. Как называется мероприятие по борьбе с болезнетворными микробами на предприятиях общественного питания?	1. Дезинфекцией 2. Дератизацией 3. Дезинсекцией
12. В каких условиях не допускается размораживать тушки птицы?	1. В дефростере 2. На стеллажах в один ряд 3. В воде

13. Какой раствор предназначен для дезинфекции рук работника производства предприятия общественного питания?	<ol style="list-style-type: none"> 0,2%-ым раствором хлорамина 1%-ым раствором хлорамина 5%-ым раствором хлорамина
14. Каким способом дезинфицируют столовые приборы (ложки, вилки, ножи)?	<ol style="list-style-type: none"> Моют горячей водой с добавлением моющих средств Применяют хлорную известь или хлорамин После мойки прокаливают в жарочном или духовом шкафу
15. В каких условиях хранятся в складских помещениях?	<ol style="list-style-type: none"> $t = 17^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70% $t = 0^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70% $t = 17^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 85%

ВАРИАНТ 2

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Какие микроорганизмы измеряются в нанометрах?	<ol style="list-style-type: none"> Вирусы Плесневые грибы Бактерии
2. Какие антисептики являются пищевыми?	<ol style="list-style-type: none"> Хлорамин, хлорная известь Формальдегид Бензойная и сорбиновая кислоты
3. Как называется вид порчи консервов, признаками которого является двустороннее вздутие доньшек банки?	<ol style="list-style-type: none"> Сероводородная порча Бомбаж Плоскокислая порча
4. Какие микроорганизмы, могут обходиться без кислорода?	<ol style="list-style-type: none"> Аэробы Анаэробы Условные анаэробы
5. Какой вид иммунитета возникает при применении сывороток?	<ol style="list-style-type: none"> Активный Пассивный Врожденный
6. Какие из перечисленных пищевых заболеваний называют болезнями «грязных рук»?	<ol style="list-style-type: none"> Сальмонеллез, ботулизм Сибирская язва, ящур Дизентерия, холера, брюшной тиф
7. Какой из показателей качества пищевой воды является санитарным?	<ol style="list-style-type: none"> Жесткость Окисляемость Коли-титр
8. Какую посуду запрещается использовать для приготовления пищи на предприятиях общественного питания?	<ol style="list-style-type: none"> Эмалированную Из нержавеющей стали Алюминиевую
9. На какой разделочной доске можно обрабатывать сельдь соленую?	<ol style="list-style-type: none"> РС (рыба сырая) РВ (рыба вареная) Сельдь
10. Выберите правильный ответ. Предупредительный санитарно-пищевой надзор – это контроль за...	<ol style="list-style-type: none"> Санитарным состоянием, действующих предприятий питания. Санитарными нарушениями при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий питания. Качеством сырья, полуфабрикатов, готовой

	продукции
11. Какой срок хранения яиц вареных при температуре от 2 до 4 С?	1. 36 часов 2. 24 часа 3. 12 часа
12. Какой способ тепловой обработки продуктов имеет высокий бактерицидный эффект?	1. Жарка 2. Варка 3. Тушение
13. Какие условия хранения рыбы и рыбопродуктов в холодильной камере?	1. $t = 0^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 85% 2. $t = -2^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 90% 3. $t = 2-6^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 85%
14. Какие сроки реализации пищи после повторной тепловой обработки?	1. Не более 1 часа 2. Не более 2 часов 3. Не более 3 часов
15. Выберите правильный ответ. Все лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания, должны иметь...	1. Санитарную справку 2. Санитарный сертификат 3. Личную медицинскую книжку

ВАРИАНТ 3

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Какие из микробов способны при неблагоприятных условиях образовывать споры?	1. Плесневые грибы 2. Бактерии 3. Дрожжи
2. Какие микробы питаются органическими веществами мертвых организмов?	1. Сапрофиты 2. Паразиты 3. Аутотрофы
3. Какой вид брожения вызывают плесневые грибы?	1. Маслянокислое брожение 2. Уксуснокислое брожение 3. Лимоннокислое брожение
4. К какой группе заболеваний относится ботулизм?	1. Пищевое отравление 2. Пищевая инфекция 3. Зоонозам
5. При каком виде порчи на поверхности мяса появляются синие, желтые, красные пятна?	1. Гниение 2. Ослизнение 3. Пигментация
6. Какими глистами можно заразиться, употребляя в пищу недожаренную рыбу?	1. Трихинеллы 2. Широкий лентец 3. Эхинококки
7. Где лучше разместить холодный цех с точки зрения гигиенических принципов планировки?	1. Максимально приблизить к горячему цеху и раздаточной 2. Рядом с мясным цехом 3. Рядом с рыбным цехом
8. Выберите материал для инвентаря и посуды, который удовлетворяет всем гигиеническим требованиям и широко применяется в предприятиях общественного питания.	1. Цинк 2. Медь 3. Нержавеющая сталь

9. Каковы сроки хранения мясного фарша, вырабатываемого предприятиями общественного питания при температуре от +2 до +4 ⁰ С?	1. 12 часов 2. 6 часов 3. 24 часа
10. Как обрабатывают яйца в предприятиях общественного питания?	1. Проточной водой 2. 1-2% кальцинированной содой 3. 1-2% кальцинированной содой, водой
11. Какой творог можно использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий: творог со сметаной, блинчики с творогом, ватрушки?	1. Не пастеризованный 2. Пастеризованный 3. Обезжиренный
12. Какой пищевой краситель запрещен для кулинарных и кондитерских изделий?	1. Амарант 2. Индигокармин 3. Тартаразин
13. Какое блюдо, запрещено приготавливать в предприятиях общественного питания?	1. Студень 2. Паштет 3. Макароны по-флотски
14. Какой вид тепловой обработки продуктов дает наибольший бактерицидный эффект?	1. Варка 2. Жарка 3. Тушение
15. Какие блюда, запрещено готовить в предприятиях общественного питания в летний период?	1. Салаты 2. Бутерброды 3. Студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясом

ВАРИАНТ 4

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Какие микробы не имеют клеточной структуры?	1. Вирусы 2. Бактерии 3. Плесневые грибы
2. К какой группе относятся микробы, которые питаются органическими веществами живых организмов?	1. К аутотрофам 2. К сапрофитам 3. К паразитам
3. Какие микроорганизмы способны развиваться при низкой влажности субстрата?	1. Бактерии 2. Плесневые грибы 3. Среди перечисленных нет
4. Как называются летучие вещества растений, губительно действующие на микробы?	1. Антибиотики 2. Антисептики 3. Фитонциды
5. Как называется вид порчи консервов, при котором происходит закисание продукта без образования газов?	1. Бомбаж 2. Серводородная порча 3. Плоскокислая порча
6. Как называется вид брожения, возбудителем которого являются настоящие дрожжи?	1. молочнокислое брожение 2. спиртовое брожение 3. уксуснокислое брожение
7. Какие пищевые продукты чаще других являются источниками стафилококковых отравлений?	1. Мясо, рыба 2. Консервы 3. Кондитерские изделия с кремом
8. Какой признак характерен для пищевых отравлений?	1. Возбудители передаются контактным путем 2. Инкубационный период заболевания длительный 3. Возбудители передаются через пищу
9. Как называется наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения?	1. Санитария 2. Гигиена 3. Микробиология

10. Как называется система вентиляции, позволяющая автоматически поддерживать оптимальные условия температуры, влажности, движения и чистоты воздуха?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Естественная вентиляция 2. Искусственная вентиляция 3. Кондиционирование
11. Какой из показателей качества питьевой воды является санитарным?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Коли-титр 2. Жесткость 3. Наличие нитратов, нитритов, хлоридов
12. Как обрабатывают ручным способом приборы?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Моют с применением моющих средств 2. Моют с применением моющих средств, ополаскивают 3. Моют с применением моющих средств, ополаскивают, прокаливают в пекарских шкафах в течение 10 минут
13. Какую крупу <i>не</i> моют в процессе кулинарной обработки?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Манную 2. Пшено 3. Рисовую
14. Какие сроки хранения салатов и винегретов в заправленном виде при температуре 6 ⁰ С?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 час 2. 2 часа 3. 3 часа
15. Для чего применяется в предприятиях общественного питания облучение ультрафиолетовыми бактерицидными лампами?	<ol style="list-style-type: none"> 1. С целью дезинфекции столовых приборов 2. Для дезинфекции кухонной посуды 3. С целью дезинфекции изготовления кремовых изделий

ВАРИАНТ 5

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Какие микроорганизмы являются внутриклеточными паразитами и размножаются только в живых клетках?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бактерии 2. Плесневые грибы 3. Вирусы
2. Продолжите ответ: анаэробы – это...	<ol style="list-style-type: none"> 1. микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен 2. микроорганизмы, которые 3. микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде
3. Продолжите ответ: процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими, называется...	<ol style="list-style-type: none"> 1. Спиртовым брожением 2. Уксуснокислым брожением 3. Гниением
4. В каком пищевом продукте содержится ядовитое вещество – соланин?	<ol style="list-style-type: none"> 1. В позеленевшем картофеле 2. В незрелой фасоли 3. В ядрах косточковых плодов
5. В каких виду относятся пищевые заболевания, в которых пища играет основную роль?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые инфекции 2. Пищевые отравления 3. Гельминтозы
6. Какая болезнь хлеба приводит к потере эластичности мякиша, мякиш ослизняется, становится вязким?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофельная болезнь 2. Меловая болезнь 3. «Пьяный» хлеб
7. Какие пищевые продукты наиболее опасны по обсемененности сальмонеллами?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рыба 2. Плоды и овощи 3. Мясо птицы

8. При какой температуре в предприятиях общественного питания хранят охлажденное мясо и рыбу?	1. От 0 ⁰ C +2 ⁰ C 2. + 6 ⁰ C 3. От -4 ⁰ C до -6 ⁰ C
9. Продолжите ответ: разрубочная колода после использования обрабатывается...	1. Кипятком 2. Солью 3. Уксусной кислотой
10. Продолжите ответ: мероприятия по уничтожению грызунов на предприятиях общественного питания называют...	1. Дезинфекцией 2. Дератизацией 3. Дезинсекцией
11. Какие продукты согласно гигиеническим требованиям запрещается принимать на предприятиях общественного питания?	1. Грибы свежие 2. Яйца утиные и гусиные 3. Грибы соленые, маринованные, консервированные
12. Как называются профилактические меры по борьбе с мухами и тараканами?	1. Дезинфекция 2. Дератизация 3. Дезинсекция
13. Какая система отопления отвечает всем гигиеническим требованиям для предприятия питания?	1. Паровое отопление 2. Водяное отопление 3. Воздушное отопление
14. Как часто проводят генеральную уборку в Производственных помещениях предприятия питания?	1. Один раз в месяц 2. Один раз в неделю 3. Один раз в 2 недели
15. Продолжите ответ: салаты, винегреты в заправленном виде хранят при температуре 6 ⁰ C.....	1. Не более 1 часа 2. Не более 2 часов 3. Не более 3 часов

Ситуации

- Повар холодного цеха работает без колпака. Допустимо ли это? Гигиенические требования к санитарной одежде и личной гигиене повара в холодном цехе.

- Кондитер работает с гнойными порезами на руках. Допустимо ли это? Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в кондитерском цехе.

- Повар в овощном цехе работает с признаками заболевания ангиной. Допустимо ли это? Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в овощном цехе.

- Кухонная рабочая моет котлы при температуре воды 24 С. Допустимо ли это? Санитарные требования к мытью кухонной посуды.

- Мойщик посуды моет тарелки ручным способом в двух ваннах. Допустимо ли это? Санитарные требования к мытью столовой посуды.

- Мойщик посуды моет стаканы ручным способом в одной ванне. Допустимо ли это? Санитарные требования к мытью стеклянной посуды.

- В столовую-раздаточную привезли готовые блюда и закуски без сопроводительных документов. Допустимо ли это? Санитарные требования к транспортировке и приемке готовой продукции в столовой-раздаточной.

- На производство поступили бомбажные консервы. Ваши действия при приемке товара. Санитарные требования к приемке консервов.

- В холодильнике мясного цеха лоток с рублеными изделиями поставлен под замороженным мясом. Допустимо ли это? Правила соблюдения принципа «соседства» при хранении продуктов в холодильном шкафу мясного цеха на предприятии общественного питания.

- Фритюрный жир темного цвета, вязкий. Допустимо ли в нем производить обжарку пирожков? Санитарные требования к приготовлению изделий жареных во фритюре.

- Кондитер перекладывает крем из одной посуды в другую руками. Допустимо ли это? Санитарно-гигиенические правила работы с кремами при приготовлении кремовых изделий.

- В мясном цехе размораживают мясо в ванне с водой. Допустимо ли это? Санитарные требования к дефростации и гидромеханической обработке мяса.

- В рыбном цехе размораживают рубу в ванне с водой. Допустимо ли это? Санитарные требования к дефростации и гидромеханической обработке рыбы.

- Повар разливает мясной студень в лотки, не прокаливая их. Допустимо ли это? Санитарные требования к производству студней и паштетов.

- На производстве готовят омлет из меланжа. Допустимо ли это? Санитарные требования к приготовлению омлетов.

- Рыбные изделия жаренные во фритюре не довели до готовности в пароконвектомате. Допустимо ли это? Санитарные требования к приготовлению жареных блюд.

- На производстве макарон отварные промывают холодной кипяченой водой. Допустимо ли это? Санитарные требования к приготовлению и реализации горячих гарниров.

- В холодном цехе повар режет вареные овощи на доске с маркировкой «МС». Допустимо ли это? Санитарные требования к приготовлению салатов из вареных и сырых овощей.

- На производстве проводят бракераж только первой партии готовых блюд. Допустимо ли это? Правила оформления бракеражного журнала.

- На производстве не систематически заполняют журнал «Здоровья». Допустимо ли это? Правила прохождения медицинских осмотров работниками предприятия общественного питания.

- На производстве не систематически заполняют журнал «Гнойничковых заболеваний». Допустимо ли это?

- Правила соблюдения личной гигиены работниками общественного питания.

- Шеф-повар дал разрешение на реализацию вчерашнего гарнира «Макарон отварные». Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации горячих гарниров.

- Шеф-повар дал разрешение на реализацию вчерашнего супа «Борщ из свежей капусты с картофелем». Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации супов.

- На производстве не производится гидро-механическая кулинарная обработка яиц, их дезинфекция. Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке яиц?

- В холодном цехе при приготовлении холодных закусок используют промытую в овощном цехе, но не обработанную в холодном цехе зелень. Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке зелени и зеленого лука.

- На раздаче температура подачи супа поддерживается 65 С. Допустимо ли это? Санитарные требования к подготовке и хранению мяса, рыбы, сметаны для подачи супов.

- На раздаче реализуются салаты в сломанной холодильной витрине. Допустимо ли это? Санитарные требования к хранению и реализации салатов.

- В мясном цехе повар режет мясо на доске с маркировкой «РС». Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке мяса в мясном цехе.

- На раздаче реализуются блюда в течении четырех часов. Допустимо ли это? Санитарные требования к реализации готовых блюд.

- В кондитерском производстве обработка яиц осуществляется в трех ваннах.

Допустимо ли это? Санитарные требования к обработке яиц в кондитерском производстве.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все практические работы по дисциплине.

Зачет проводится для всей группы одновременно в комбинированной форме:

Выполнить тест из 10 вопросов

Выполнить ситуацию.

При выполнении ситуации нужно правильно оценить и решить ее; раскрыть санитарно-гигиенические требования к различным производственным процессам в предприятиях общественного питания.

Количество вариантов задания – каждому 1 тест и 1 ситуация;

Время выполнения задания - не более 45 мин.

Перечень нормативных документов, справочных материалов, разрешенных к использованию:

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 30.03.99

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 02.01.00

- «Об охране окружающей среды». 10.01.02 № 7-ФЗ

- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка «Зачтено» выставляется обучающемуся в том случае, если:

- обучающийся дал 6-10 правильных ответов на вопросы теста;

- обучающийся показал умения применять теоретические знания при решении ситуации, имитирующей профессиональную деятельность.

Оценка «Не зачтено» ставится, если:

- обучающийся дал 1-5 правильных ответов на вопросы теста;

- обучающийся не может справиться с ситуацией, т.е. полностью отсутствуют практические умения и навыки применять теоретические знания.

Контрольно-измерительные материалы к зачету по междисциплинарному курсу «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

Организация работы овощного цеха крупного заготовочного предприятия. Линия ПЛСК. Организация труда в цехе.

Организация работы овощного цеха предприятия с полным производственным циклом.

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха

обработки зелени.

Организация работы супового и соусного отделений горячего цеха предприятия с полным производственным циклом, работающего на сырье.

Организация работы холодного цеха предприятия средней мощности.

Организация работы кулинарного цеха.

Организация работы моечной кухонной посуды, моечной тары и контейнеров, хлебобрезки, кладовой суточного запаса сырья.

Организация работы экспедиции.

Понятие о реализации продукции общественного питания, назначение, место в общем производственном цикле, формы.

Выходной контроль качества и готовой продукции на предприятии общественного питания (бракераж).

Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу.

Назначение и расположение раздач, их классификация.

Организация работы немеханизированных раздач.

Организация работы механизированных раздач.

Организация реализации продукции общественного питания в магазинах и мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Правила выкладки товаров, требования к оформлению ценников.

Особенности реализации покупных товаров, алкогольных напитков, табачных изделий, дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Условия допуска зачету:

- оценка за выполнение самостоятельной работы;
- зачет проводится индивидуально, устно, в комбинированной форме:

1. Ответить на вопросы теста.

2. Ответить на теоретический вопрос

3. Выполнение практической ситуации.

- количество вариантов заданий - каждому студенту один вариант
- всего разработано 5 вариантов заданий, включающих решение теста из 10 вопросов, устного вопроса и одной ситуации;
- время для подготовки - не более 45 мин.;

Выполнение задания зачета, позволяет выявить профессиональные компетенции студентов в следующих вопросах:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила раздачи блюд массового спроса.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка ответа на тест

Оценка «зачтено» - выставляется в случае, если студент из 10-ти представленных вопросов теста дал 6 верных ответов, т.е. допустил не более 4 ошибок

Оценка «не зачтено» выставляется в случае, когда студент из 10-ти представленных вопросов теста дал 3 и менее верных ответов

Оценка ответа на теоретический вопрос

Оценка «Зачтено» выставляется в случае, если студент при ответе на вопрос обнаруживает полные и осознанные знания в следующих вопросах: правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила раздачи блюд массового спроса.

Оценка «Не зачтено» выставляется в том случае, когда студент при воспроизведении материала допускает существенные ошибки и не может их исправить

Общая оценка за зачет

Оценка «Зачтено» выставляется, если студент за два задания (тест, устный порос) получил оценки «зачтено»

Оценка «Не зачтено» ставится, если студент из 10-ти представленных вопросов теста дал 3 и менее верных ответов, но правильно ответил на устный вопрос, либо дал 10-6 правильных ответов на вопросы теста, но дал неправильный или поверхностный ответ на устный вопрос.

Вариант № 1

Задание 1 – решите тест

Вопросы	Ответы
1. Укажите оптимальную температуру и влажность в производственном цехе	1. 18-23°C, W=60% 2. 23-25°C, W=60% 3. 23-28°C, W=65-80%
2. Если температура в цехе повышена до 25°C и выше, то скорость движения воздуха должна составлять	1. 1-2 м/сек 2. 0,03 м/сек 3. 0,06 м/сек
3. Площадь кухни должна превышать площадь плиты	1. в 10-15 раз 2. в 45-50 раз 3. в 15-20 раз
4. По какому документу производят отпуск продукции из производственных цехов в кулинарный магазин, буфеты?	1. Акт 2. Заборный лист 3. Товарный отчет
5. Какую функцию выполняет раздаточная?	1. Долговременное хранение продукции 2. Реализация блюд
6. Укажите основное оборудование для холодного цеха	1. Овощерезательная машина 2. Производственные столы 3. Холодильные шкафы

7. Укажите инвентарь и посуду, необходимые для приготовления заливного мяса:	1. Лотки, грохот, коробин, разделочные доски, ножи, разливательные ложки 2. Лотки, формы, выемки, кастрюли, сито, марля, ножи, разделочные доски, разливательные ложки
8. Расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса	1. Ванна для мойки овощей 2. Рабочий стол для дочистки овощей 3. Картофелечистка «МОК» 4. Универсальный привод ПУ 5. Ванна для дочищенного картофеля
9. Какие технологические линии организуют в овощном цехе?	1. Линия обработки картофеля, корнеплодов и линия обработки капусты и луковых овощей 2. Линия обработки картофеля, линия обработки корнеплодов, линия обработки прочих овощей
10. Какая операция пропущена в схеме обработки рыбы с костным скелетом: размораживание; _____; срезание плавников; удаление голов; потрошение; промывание; фиксация, охлаждение, упаковка, маркировка; хранение; транспортировка.	

Задание 2 – ответьте на вопрос

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени.

Вариант № 2

Задание 1 – решите тест

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Укажите вид оборудования, устанавливаемый на технологической линии приготовления горячих блюд	1. Мясорыхлитель 2. Кипятильник 3. Пароконвектомат
2. Укажите сроки хранения обработанных корнеплодов	1. 2 часа при температуре 0-4°C 2. 12 часов при температуре 0-4°C 3. 6 часов при температуре 0-4°C
3. По каким признакам классифицируют раздачи?	1. По конструкции 2. По ассортименту реализуемой продукции 3. По способу реализации 4. Все ответы верны
4. Какой тип раздачи применяется для общедоступной столовой, работающей по меню со свободным выбором блюд?	1. ЛККО «Поток» 2. ЛПС 3. МЛНО «Эффект»

5. Назовите одну из функций повара-бригадира горячего цеха, которая пропущена в схеме: получает сырье; дает задание поварам, в соответствии с квалификацией; распределяет продукты; организует технологический процесс; _____.	
6. Какой инвентарь, посуда, оборудование используется для жарки полуфабрикатов «Бифштекс рубленый»?	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Весы ВНЦ-2; - 2 лотка (для рубленой массы и полуфабрикатов); - миска (для смачивания рук в воде); - разделочная доска «МС»; - нож 2. - Плита электрическая - сковорода; - лопатка
7. В крупных заготовочных овощных цехах применяется	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пооперационное разделение труда поваров 2. Поочередное выполнение нескольких операций
8. Приготовление простых блюд осуществляют повара	<ol style="list-style-type: none"> 1. III разряда 2. IV разряда 3. V разряда
9. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления десертов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ножи поварской тройки 2. Ручной маслоделитель 3. Яблокорезка 4. Яйцерезка 5. Формочки 6. Карбовочный нож 7. Поварская игла
10. Укажите маркировку разделочных досок и инвентаря в холодном цехе	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Сельдь» 2. «МС» 3. «ОС» 4. «РГ»

Задание 2 – ответьте на вопрос

2. Организация работы холодного цеха предприятия средней мощности.

Вариант № 3

Задание 1 – решите тест

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Заполните схему последовательности выполнения производственной программы поварами соусного отделения: ознакомление с производственной программой; подбор технологических карт; получение продуктов; подбор посуды, инвентаря; _____; бракераж готовой продукции; реализация.	

<p>2. Для какого типа предприятия подобрано оборудование в соусное отделение горячего цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - электроплита; - электрофритюрница; - мармит для соусов; - пароконвектомат; - электрогриль; - столы производственные; - ванна моечная; - машина кухонная универсальная 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Для ресторана 2. Для столовой 3. Для бара
<p>4. 3. На какой объем заполняют наплитные котлы при тепловой обработке продуктов?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. на 100% 2. на 80% 3. на 70% 4. на 90%
<p>4. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жарочный шкаф 2. Привод П-П со сменными механизмами или УКМ со сменными механизмами
<p>5. При приготовлении прозрачных супов какие дополнительные рабочие места могут быть организованы в горячем цехе?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Для приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы 2. Для приготовления гарниров из мучных изделий
<p>6. На какой срок реализации готовят основные соусы (красный и белый)?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. На целый день реализации 2. На 2-3 часа реализации
<p>7. Укажите оптимальную температуру и влажность в холодном цехе</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 18-23°C, W=60% 2. 23-25°C, W=60% 3. 23-28°C, W=65-80%
<p>8. Какое оборудование следует установить при организации рабочего места для приготовления салатов и винегретов в холодном цехе?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ПХ-0,6 со сменными механизмами, стол производственный. 2. Стол со встроенной моечной ванной. 3. Холодильный шкаф. 4. Настольные весы. 5. Овощерезка.
<p>9. Классифицируйте раздаточную линию ЛПС (линия прилавков самообслуживания)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Специализированные 2. Универсальные 3. Комбинированные 4. Все ответы верны
<p>10. Укажите отличительную особенность раздаточной линии «Эффект»:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тепловые секционные накопители 2. Транспортёр ТКО 3. Горизонтально замкнутый двухцепной транспортёр 4. Передвижное раздаточное оборудование

Задание 2 – ответьте на вопрос

Организация работы супового и соусного отделений горячего цеха предприятия с полным производственным циклом, работающего на сырье.

Вариант № 4**Задание 1 – решите тест**

Вопросы	Ответы
1. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов	1. Гастрономический нож 2. Нож для фигурной нарезки масла 3. Ножи поварской тройки 4. Приспособление для украшений из овощей 5. Яйцerezка 6. Лопатка 7. Томаторезка
2. Укажите оптимальную температуру и влажность в производственном цехе	1. 18-23°C, W=60-70% 2. 23-25°C, W=60-70% 3. 23-28°C, W=65-80%
3. Если температура в цехе повышена до 25°C и выше, то скорость движения воздуха должна составлять	1. 1-2 м/сек 2. 0,03 м/сек 3. 0,06 м/сек
4. На какие линии разделяются механизированные линии раздат?	1. Непрерывного действия 2. Периодического действия 3. Оба ответа верны
5. Что располагают слева на рабочем месте повара-раздатчика?	1. Стойки тарелок 2. Отпускаемые блюда
6. Какие ножи используются в холодном цехе?	1. Гастрономические 2. Коренчатые 3. Обвалочные
7. Приготовление сложных блюд осуществляют повара	1. III разряда 2. IV разряда 3. V разряда
8. В каких предприятиях организуется горячий цех?	1. В заготовочных 2. В доготовочных
9. Можно ли оставлять на следующий день блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия, соусы, омлеты?	1. Да 2. Нет

10. Какое оборудование следует установить при организации рабочего места для приготовления салатов и винегретов в холодном цехе?	1. ПХ-0,6 со сменными механизмами, стол производственный. Стол со встроенной моечной ванной. Холодильный шкаф. Настольные весы. Овощерезка. Стол производственный -2
--	---

Задание 2 – ответьте на вопрос
Организация работы овощного цеха

Вариант № 5

Задание 1 – решите тест

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>
1. Укажите оборудование овощного цеха в предприятии средней мощности, необходимое для обработки лука репчатого	1. Моечная машина 2. Устройство УНЗ 3. Стол, с вытяжкой
2. Укажите маркировку разделочных досок и инвентаря в овощном цехе	1. «МВ» 2. «МС» 3. «ОС»
3. Какие ножи используются в овощном цехе?	4. Коренчатые 5. Обвалочные 6. Гастрономические
4. В каких предприятиях организуется горячий цех?	1. В заготовочных 2. В доготовочных
5. Какое оборудование следует установить при организации рабочего места для приготовления салатов и винегретов в холодном цехе?	1. ПХ-0,6 со с 2. О вощерезка. Стол производственный-2
6. От чего зависит режим работы горячего цеха?	1. От режима работы торгового зала 2. От режима работы складского хозяйства 3. От режима работы заготовочных цехов
7. Какие отделения организуются в горячем цехе?	1. Суповое и соусное 2. Для варки бульонов, для приготовления гарниров, напитков
8. Какой документ является программой горячего цеха?	1. План-меню 2. Ассортиментный перечень 3. Сборник технологических нормативов

9. Если температура в цехе повышена до 25°С и выше, то скорость движения воздуха должна составлять	1. 1-2 м/сек 2. 0,03 м/сек 3. 0,06 м/сек
10. Учитывая условия труда на раздаче, высота и ширина оборудования составляет:	1. в=850 мм, Н=800 мм 2. в=1100 мм, Н=750мм

Задание 2 – ответьте на вопрос

Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Назначение и расположение раздач, их классификация.

Контрольно-измерительные материалы к экзамену по междисциплинарному курсу «Спецтехнология»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры,

назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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

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

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

- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы:

котлеты, биточки;

тефтели.

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

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

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

- Приготовление полуфабрикатов из мяса:

гуляш;

азу;

плов.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и

сроки реализации.

- Приготовление котлетной массы из мяса. Органолептическая оценка качества.

Условия и сроки реализации.

- Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса:

котлеты;

биточки;

шницели;

тефтели.

Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

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

- Приготовление котлетной массы из птицы. Приготовление котлет и биточков.

Санитарные требования к технологическому процессу. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации массы и полуфабрикатов.

- Обработка субпродуктов:

печени;

почек;

легкого;

сердца;

язычков;

ног;

голов;

мозгов.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

- Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов:

печень по – строгановски;

печень жареная.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

- Приготовление бульонов:

костного;

мясо-костного.

Органолептическая оценка качества бульонов. Условия хранения, использование.

- Приготовление бульонов:

рыбного;

грибного;

из птицы.

Органолептическая оценка качества, условия хранения, использование.

- Приготовление полуфабрикатов для супов:

пассерование муки;

пассерование овощей;

пассерование томата.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Применения.

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

Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

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

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

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

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

- Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке:

бульон коричневый

мучные пассеровки (красная, белая)

пассеровочные овощи и томат

Органолептическая оценка качества. Применение.

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

- Приготовление соуса красного основного. Органолептическая оценка качества.

Условия и сроки реализации. Использование.

- Приготовление заправок:

уксусной

горчичной

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

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

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

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

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

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

- Приготовление каш вязких и жидких. Назначение. Правила подачи.

Органолептическая оценка качества. Расчет жидкости.

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

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

- 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.

- 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.

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

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

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

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

Использование.

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

- Изготовление домашней лапши, теста дляпельменей, вареников.

Органолептическая оценка качества теста. Использование.

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

- 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.

- Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки реализации. Правила отпуска на раздачу.

- Приготовление фаршей для выпечных изделий:

мясного

рыбного

Органолептическая оценка качества. Сроки и условия использования.

- Приготовление фаршей для выпечных изделий:

из капусты

из риса и яиц

из яблок

Органолептическая оценка качества. Сроки и условия использования.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Условия допуска экзамену:

- наличие выполненных и оцененных практических работ, предусмотренных рабочей программой;

- экзамен проводится индивидуально в устной форме (теоретические вопросы);

количество экзаменационных билетов – каждому 1;
всего разработано 25 экзаменационных билетов, включающих подготовку ответов на три теоретических вопроса;
время для подготовки - не более 30 мин.;

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка ответа на теоретический вопрос

Оценка «отлично» - выставляется в случае, если студент при ответе на вопрос обнаруживает полные и осознанные знания и свободно владеет материалом. Правильно изложил технологический процесс приготовления простых блюд, требования к качеству, сроки и условия реализации; имеет представление о процессах, происходящих при кулинарной обработке продуктов. Допускаются 1-2 незначительные ошибки, которые студент исправляет самостоятельно.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, когда ответ на вопрос в основном соответствует вышеназванным требованиям, но студент допускает некоторые неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, когда студент проявляет знания на воспроизводящем уровне, в ответе проявляется недостаточно глубокое понимание материала, допускаются ошибки в изложении основных понятий. Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент допускает грубые ошибки в ответе, не может их исправить с помощью преподавателя, не знает последовательности технологических процессов, требований к качеству изделий, условия и сроков реализации, не владеет терминологией. Ответ не логичный, не уверенный.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднее арифметическое значение из трех оценок за три теоретических вопроса. Среднее арифметическое округляется до целого числа в пользу студента.

Задания на экзамен

Экзаменационный билет № 1

1. Органолептическая оценка качества картофеля при приемке. Обработка картофеля. Органолептическая оценка качества обработанного картофеля. Условия и сроки реализации. Приготовление пюре картофельного.

2. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка блинчиков, использование. Приготовление блинчиков с яблоками. Подача блинчиков. Условия и сроки реализации.

3. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, ножом.

Экзаменационный билет № 2

1. Органолептическая оценка качества капусты свежей белокочанной, брюссельской цветной при приемке. Обработка капустных овощей. Органолептическая оценка капусты. Нарезка капусты свежей белокочанной соломкой, шашками, рубка мелкой крошкой. Размеры, назначение. Условия и сроки реализации. Приготовление котлет капустных.

2. Приготовление оладий и блинов. Правила подачи. Органолептическая оценка качества. Условия и сроки реализации.

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Экзаменационный билет № 3

1. Органолептическая оценка качества свеклы, моркови, при приемке. Обработка свеклы, моркови. Органолептическая оценка качества полуфабриката. Условия и сроки реализации. Приготовление котлет свекольных.

2. Оттаивание мороженого мяса: режим, процессы при оттаивании, потери. Приготовление котлетной массы.

3. Перечислить опасные факторы, которые могут привести к травматизму в производственных цехах предприятий общественного питания.

Экзаменационный 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.

Экзаменационный билет № 5

1. Органолептическая оценка качества лука репчатого, чеснока при приемке. Обработка луковых овощей. Нарезка лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, кубиками, дольками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Приготовление запеканки картофельной с овощами.

2. Кулинарные части мяса туши свинины и баранины. Органолептическая оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов. Назначение кулинарных частей.

3. Безопасность при эксплуатации мясо-рыхлительной машины.

Экзаменационный билет № 6

1. Органолептическая оценка качества помидоров, перцев при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Приготовление рагу овощного.

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.

Экзаменационный билет № 7

1. Органолептическая оценка качества огурцов, кабачков, тыквы при приемке. Обработка. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Приготовление голубцов овощных

2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: азу; гуляш; плов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

3. Безопасность при эксплуатации электроплит.

Экзаменационный билет № 8

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

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.

Экзаменационный билет № 9

1. Нарезка свеклы брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками; размеры, назначение. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление борща из свежей капусты с картофелем.

2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: котлеты, тефтели. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

3. Безопасность при эксплуатации электрофритюрницы.

Экзаменационный билет № 10

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

2. Органолептическая оценка качества тушки потрошеной курицы охлажденной. Обработка потрошеной курицы, заправка «в кармашек». Оценка качества полуфабриката «тушка курицы обработанная». Обработка, использование пищевых отходов. Приготовление котлетной массы из птицы.

3. Безопасность при эксплуатации жарочного шкафа.

Экзаменационный билет № 11

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

2. Обработка субпродуктов: печени, почек, легкого, сердца, языков, ног, голов, мозгов, рубцов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации. Приготовление печени по –строгановски.

3. Безопасность при эксплуатации электрооборудования.

Экзаменационный билет № 12

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

2. Приготовление бульонов: костного; мясо-костного. Органолептическая оценка качества бульонов. Условия и сроки реализации, использование.

3. Первая помощь при электротравмах.

Экзаменационный билет № 13

1. Приготовление теста пирожков жареных и пончиков. Выпечка, использование. Подача пончиков. 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 и ожогах.

Экзаменационный билет № 14

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.

Экзаменационный билет № 15

1. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Виды филе. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

2. Приготовление рассольника, рассольника домашнего, рассольника ленинградского. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

3. Организация рабочего места для изготовления горячих соусов. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Экзаменационный билет № 16

1. Определение качества охлажденной и замороженной бесчешуйчатой рыбы органолептическим методом. Обработка бесчешуйчатой рыбы (налима, сома). Органолептическая оценка качества полуфабриката. Приготовление котлетной массы из рыбы.

2. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассеровке: бульон коричневый; мучные пассеровки (красная, белая); пассерованные овощи и томат. Органолептическая оценка качества. Применение. Приготовление соуса красного и белого основного.

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Экзаменационный билет № 17

1. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошеной обезглавленной трески. Приготовление котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

2. Приготовление соуса молочного, грибного. Органолептическая оценка качества.

Условия и сроки реализации. Использование.

3. Безопасность при эксплуатации мясорубки.

Экзаменационный билет № 18

1. 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. Применение.

2. Приготовление супа картофельного с бобовыми изделиями, супа картофельного с макаронными изделиями. Оценка качества готовой продукции. Условия и сроки реализации. Применение.

3. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц на производстве.

Экзаменационный билет № 19

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки основным способом, припускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации. Правила варки, припускания и жарки.

2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: биточки, шницель. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

3. Организация рабочего места для замеса дрожжевого теста, брожения теста, разделки и формовки изделий. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Экзаменационный билет № 20

1. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки реализации.

2. Приготовление чай, кофе, какао. Ассортимент. Правила подачи. Условия и сроки реализации. Органолептическая оценка качества.

3. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения скоропортящихся продуктов на производстве.

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация слушателя по Программе профессионального обучения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки слушателя требованиям ФГОС СПО Повар 3 разряда и готовности слушателя к профессиональной деятельности.

Формой итоговой аттестации является сдача квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится по окончании успешного освоения теоретического обучения и прохождения производственного обучения.

- квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний (1-й этап) и практическую квалификационную работу (2-й этап) в пределах квалификационных требований;

Материалы для подготовки к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) по программе профессиональной подготовки (переподготовки) «Повар 3 разряда»

Осваиваемые компетенции

Код	Наименование
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 2	Готовить бульоны, супы
ПК 3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, кролика; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК 6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить мучные блюда средней сложности
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

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.

Билет №18

1. Определение качества чешуйчатой охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом. Обработка крупной чешуйчатой рыбы для пластования. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

2. Приготовление борща с картофелем и капустой и борща без картофеля. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки реализации.

3. Организация рабочего места для изготовления горячих соусов. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Билет №19

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

2. Приготовление полуфабрикатов для соусов на мучной пассировке: бульон коричневый; мучные пассировки (красная, белая); пассированные овощи и томат. Органолептическая оценка качества. Применение.

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара

Билет №20

1. Определение качества трески замороженной, охлажденной. Обработка неразделанной и потрошенной обезглавленной трески. Органолептическая оценка качества полуфабриката.

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

3. Безопасность при эксплуатации мясорубки.

Билет №21

1. 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. Применение.

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

3. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц на производстве.

Билет №22

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки основным способом, припускания, жарки основным способом. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

2. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: биточки, шницель. Органолептическая оценка качества, условия и сроки реализации.

3. Организация рабочего места для замеса дрожжевого теста, брожения теста, разделки и формовки изделий. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Билет №23

1. Приготовление пирожков и ватрушек из дрожжевого теста (формовка изделий, расстойка, выпечка). Ассортимент используемых фаршей. Органолептическая оценка качества изделий. Условия и сроки реализации.

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

3. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения скоропортящихся

продуктов на производстве.

Билет №24

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

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

3. Санитарные требования к личной гигиене повара на производстве.

Билет №25

1. Приготовление котлетной массы из рыбы. Роль хлеба в массе. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки; тефтели. Органолептическая оценка качества. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Условия и сроки реализации.

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

3. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц.

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

Билет 2

1. Приготовить кашу рисовую жидкую № 262(II) на 2 порции. Выход 200/10

2. Провести бракераж

3. Оформить и презентовать блюдо

Билет 3

1. Приготовить бульон № 108(II) на 2 порции. Выход -500г.

2. Провести бракераж

3. Оформить и презентовать блюдо

Билет 4

1. Приготовить соус красный основной № 528 (II) на 5 порции. Выход -100г.

2. Провести бракераж

3. Оформить и презентовать блюдо

Билет 5

1. Приготовить котлеты рыбные № 324(II), картофель отварной, масло сливочное на 2 порции. Выход- 100/150/7
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Билет 6

1. Приготовить зразы из кур, рис отварной, масло сливочное № 739 на 2 порции. Выход- 120/150/5
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

Билет 7

1. Приготовить пончики сахарной пудрой № 690 на 5 порций. Выход 45/8
2. Провести бракераж
3. Оформить и презентовать блюдо

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

- квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе слушателям, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда – Повар 3 разряда в соответствии с квалификационной характеристикой;
 - условия допуска к квалификационному экзамену:
 - успешное прохождение студентами теоретического и практического обучения по профессии «Повар»;
 - квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний (1-й этап) и практическую квалификационную работу (2-й этап) в пределах квалификационных требований;
 - количество билетов – каждому 1 на каждый этап квалификационного экзамена;
 - всего разработано 25 билетов на 1-й этап квалификационного экзамена и 7 практических квалификационных работ (заданий) на 2-й этап квалификационного экзамена;
 - время выполнения задания – не более 45 мин. – 1-й этап;
 - время выполнения задания – не более 90 мин. – 2-й этап;
 - перечень оборудования:
 - нейтральное - рабочие столы;
 - технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
 - материально-техническое обеспечение:
 - набор сырья, посуда, инвентарь.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1-й этап (теоретический)

Критерии оценки знаний по вопросам экзаменационного билета

– оценка **5 «отлично»** выставляется слушателю, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему. При этом слушатель не затрудняется в ответе при видоизменении задания;

– оценка **4 «хорошо»** выставляется слушателю, который твёрдо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, допускает несущественные неточности в ответе на вопрос;

– оценка **3 «удовлетворительно»** выставляется слушателю, который демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности в формулировках правил, нарушает последовательность в изложении материала;

– оценка **2 «неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

2-й этап (практическая квалификационная работа) КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс

(количество баллов – от 0 до 2)

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за 2-й этап складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»

5-6 баллов – 4 «хорошо»

4 балла – 3 «удовлетворительно»

0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»

Общая оценка за квалификационный экзамен

Общая оценка за квалификационный экзамен выставляется как среднее арифметическое значение из 2-х оценок, полученных на 1 и 2 этапах. Преимущество имеет оценка за выполнение практической квалификационной работы.

В случае общей положительной оценки обучающемуся присваивается квалификация Повар 3 разряда.